P. Talavera

Cock-Tails

LIBRERIA MARAGUAT

110/18

Cocktail,
simbolo de alegría —
que siempre reine en
"Pepe's Bar"

Henry Rocal

Valencia, 28. 2. 1941

LOS SECRETOS DEL COCKTAIL

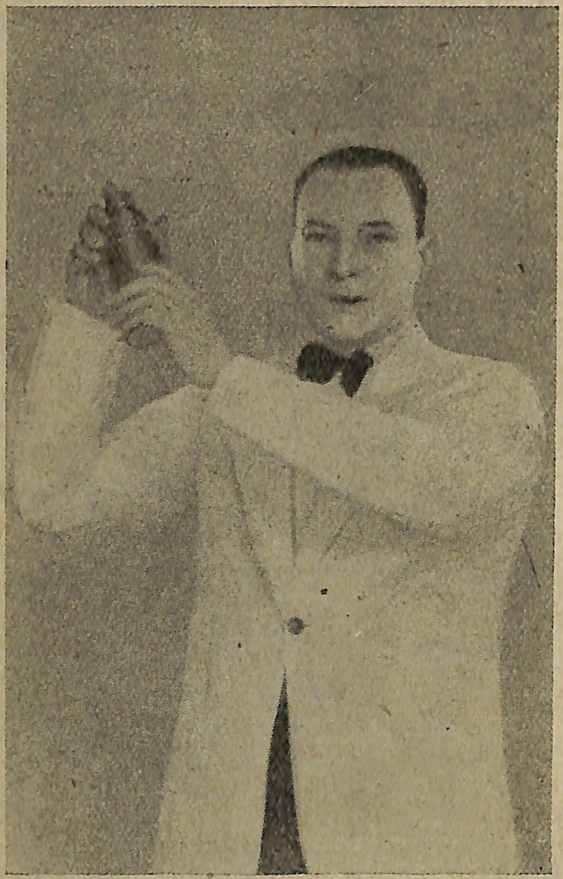
LOS SECRETOS DEL COCKTAIL

POR

PEDRO TALAVERA

PRINTED IN SPAIN

MADRID
GRÁFICAS AFRODISIO AGUADO, S. A.
Bravo Murillo, 31. - Teléfono 36252
1 9 4 0



DEDICATORIA

A mi querido hermano y maestro:

Los éxitos de tu arte fueron mi guía, y gracias a ti y a tu voluntad firmísima pude hacerme hombre. Sea, pues, para ti, hermano querido, la dedicatoria de esta primera producción mía, como recuerdo de mi inmenso cariño y agradecimiento, que jamás se borrará de mi alma.

EL AUTOR

PRÓLOGO

Yo no debiera escribir este prólogo. Ya lo hacen por mí escritores de verdad. Yo no debiera escribir este prólogo si no me obligara a ello una razón de cortesía. Así como detrás del mostrador me inclino en una reverencia ante los clientes — sobre todo si son nuevos —, así, a la puerta de este recetario — no me atrevo a llamarlo libro —, me inclino ante mis lectores. Es el saludo de bienvenida.

Yo sé que no sé escribir, y no me avergüenzo. Si supiera que no sé hacer cockteles me avergonzaría. Para hacer cockteles no hace falta ni saber escribir una receta. Las recetas se tienen en la memoria, como las dosis en las manos, sin medir. Ni siquiera para escribir las cuentas me hace falta saber; porque en un bar bien organizado no hay cuentas. Si algo se fía—a veces es indispensable—, el cliente solito vuelve a pagarlo. Y este es el orgullo del *barman:* saber que el cliente de un día lo ha de ser de todos los días. Y el que debe y no paga no se atreve a volver, y como no puede irse a otra parte, porque todos los *barmanes* no son iguales, aunque sean iguales las recetas, paga

y vuelve. Si no vuelve, es que el *barman* no supo darle gusto, y en el pecado lleva la penitencia.

Un consejo: el que quiera beber bien ha de venir al bar con una mujer hermosa. O con dos. No es que el que venga solo beba mal; pero el que viene acompañado bebe mejor, porque el *barman*, cuando ve mujeres guapas, yo no sé por qué, agita más fuerte y más rápidamente la cocktelera. Después de beber el cliente que ha venido con una mujer, ve dos, y a veces cuatro, y a veces ocho. Es el fuego de la repetida. Pero ya estoy escribiendo demasiado para no saber escribir. Basta. Dejo la pluma y me agarro a la cocktelera. Es el sino de mi agitada vida. Y vuelvo a saludar al lector; yo soy apenas un vendedor de alegría. Nada más. Pero nada menos. No quiero quitárosla escribiendo, y si hiciera voz me pondría a cantar:

A beber, a beber, a olvidar...

Pero yo no sé de más música que la del hielo, golpeando en las paredes vítreas o metálicas del recipiente donde mezclo mis licores. Todo mi prólogo se reduce a una reverencia y a una pregunta:

¿Qué quieren ustedes tomar?

PEDRO TALAVERA.

Pedro Talavera me ha hecho el primer cocktail en el antiguo bar del Palace, cuando solían verse allí, a media luz eléctrica, después de alguna comida diplomática, fracs azules.

Pero le he conocido y tratado verdaderamente años después en el bar de estilo holandés que, tirando miles de duros, hizo la "Bilbaína", de Bilbao, tras los beneficios de la guerra. Era, sin duda, bilbainísimamente, el bar más lujoso de España. El Club era rico y podía hacerlo. Muchos socios estaban entusiasmados. Yo encontré que le perjudicaría el estar haciendo "pecera" con la calle de la Estación, en plagio de las insoportables "peceras" de Madrid. Y, al fin, el bar no pudo tener el buen tono esperado—según creo—porque una porción de inelegantes se dedicaron a exhibirse con jactancia provinciana tras de los cristales. Eso alejó a los buenos consumidores del mediodía, que es el buen cuarto de hora de los bares. Pero, con todo, Pedro Talavera tuvo unos

cuantos meses espléndidos de buena compañía, sobre todo a las altas horas. El primer gran cliente de raza que Pedro tuvo allí fué Momo Arellano y D'Aries, de la mejor solera de paladares bilbaínos, con medio lado genealógico de "gentilhomme" francés de Enrique IV, y con bodega y "gentilhommerie" establecidas en sus tierras de Martillac, cerca de Tarbes. De vez en cuando se iba por allá. "El señor partió para Francia", me decían los criados, de noche, cuando iba a buscarle a la Biblioteca. El gran gusto tradicional y modernísimo de Momo influía, con elegante autoridad, las bellas ediciones de la Biblioteca—cuyas adquisiciones en aquellos años fueron deliciosas—, en los repuestos de la bodega, en la cocina, en todo el "fond de maison" del Club y también en los caprichos del bar. En la Biblioteca asumía el cargo de bibliotecario Alvaro Gortázar, íntimo de Momo, y los dos con los sentidos igualmente afinados para la mesa, la música y los libros.

No creo que la amistad de Momo Arellano y sus largas conversaciones con él sobre el arte de la cocktelería hayan sido inútiles a Pedro Tala-

vera, que ya en el Palace, de Madrid, mantuvo el frente del primer bar mundano de España. El primer cocktail que en las listas de Pedro Talavera fué dedicado a un socio del Club fué el Momo cocktail, *que los lectores encontrarán en este libro. Bébanlo a la salud de un verdadero "gentleman".*

Desde entonces hasta hoy, Talavera ha compuesto su libro experimental, resultado de miles de experimentos en la cocktelera y en el paladar de sus mejores amigos de la Barra. Por mi parte, yo no sabré hacer un gran elogio del cocktail; mis estrechas ideas reaccionarias me han replegado prematuramente a los vinos, y en cuanto puedo, a los grandes vinos.

La rápida y fría delicia del cocktail es, para mi gusto, enemiga del paladar lento y voluptuoso, casi espiritual, como el afrodisíaco es un enemigo del amor. La gente no dejará de tomar cocktail porque yo diga que para mí, tras de tres latigazos de mixturas a base de ginebra, no hay paladar equilibrado para beber Montrachel o Iguem con finos pescados. Los cocktails tienen para mí el encanto inefable de una venial profa-

nación y de una pequeña transgresión en la hora ligera, venial y movida, eufórica y multicolor de algunas mañanas alegremente reflejadas en los parabrisas y en los ojos de las mujeres. Pero jamás se me harán los cocktails una suave y dulce costumbre, como quisiera que se me hicieran los Borgonias.

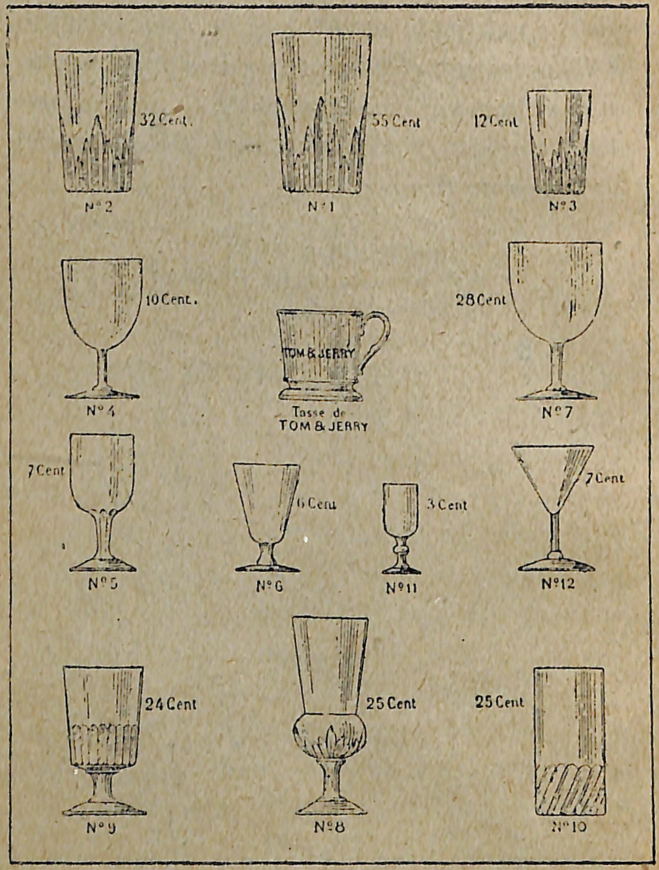
La amistad entrañable de los dos "ases" de la cocktelería española, tan buenos amigos entre sí, Pedro Chicote y Pedro Talavera, me tiene en un jaque continuo, y aunque yo quiero sostener mi guerra contra el cocktail, me han hecho izar cien veces ante su victoriosa ofensiva bandera blanca.

El destino me ha hecho reforzar además la amistad y la vieja estima que por Pedro Talavera tengo, pues mis largas estancias en Italia han aumentado mi predilección—ya necesaria—por el buffet italiano; allí suelo encontrarme con la charla y la gentil compañía de Felipe Sassone, que hace diatribas—¡y ojalá tenga razón!—contra todas mis ideas sobre el Martini. Yo me suelo buscar para ir allí, a paladear los cocktails de Pedro, el pretexto antiguo e hipócrita de comprar alguna botella de Falerno cuando hacen "ravioli"

o algún plato de la vieja Bolonia, "grassa e sotile", en el fogón modesto de mi casa. Pero con el Falerno bajo el brazo recuerdo siempre la alusión al que fué quizá—miel de Himeto y vino del Vesubio—el primer cocktail de la Historia, en versos de Horacio:

Sperme cibum vilem
pisi hymetja mella Phalerno
ne biberis diluta.

RAFAEL SÁNCHEZ MAZAS.


32 Cent.
N° 2
55 Cent
N° 1
12 Cent
N° 3
10 Cent.
N° 4
TOM & JERRY
Tasse de
TOM & JERRY
28 Cent
N° 7
7 Cent
N° 5
6 Cent
N° 6
3 Cent
N° 11
7 Cent
N° 12
24 Cent
N° 9
25 Cent
N° 8
25 Cent
N° 10

Utensilios indispensables para el Bar

1.° Una cocktelera.

2.° Un vaso grande de cristal, especial, para preparar las fórmulas de los cocktails.

3.° Una cuchara larga.

4.° Un pasador.

5.° Un pasador, especial, para los cocktails, en forma de concha de ostra.

6.° Un portaespecias.

7.° Un portacanela molida.

8.° Un raspador de nuez moscada.

9.° Un salero.

10.° Un portacayena.

11.° Un portapimienta molida.

12.° Seis botellitas, para gotas, conteniendo: Angostura, Orange Bitter, Bitter Campari, Curaçao rojo, Absinthe y Jarabe de Goma.

13.° Un cuchillo para cortar la corteza del limón.

14.° Un cuchillo para cortar la fruta.

15.° Un azucarero con azúcar en polvo.

16.° Un cubo de hielo picado.

17.° Una máquina para machacar el hielo.

Es muy necesario tener siempre una provisión de los siguientes ingredientes:

Fruta del tiempo, limones, naranjas, hojas de menta, guinda, café en grano, crema de leche, nuez moscada, salsa Perrins, tobasco, tomate de Ketchup y vinagre.

1. Abate cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal unos pedacitos de hielo.

3 gotas de Angostura.
3 ídem de Orange Bitter.
3 ídem de Curaçao La Campana.
1/3 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/3 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/3 ídem de Dry Captain's Gin.
6 gotas de Fernet Branca.

Se agita bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

2. Amour cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Orange Bitter.
4 ídem de Marrasquino.
1 copa de Vino Madera.

Se agita bien y se pasa al vaso número 3, con una cereza.

---

3. Aleixandre cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Dry Captain's Gin.
1/3 ídem de Fernet Branca.
Se agita bien y se pasa a la copa núm. 5, que antes se había bordeado de Crema Chantilly.

4. Ale Flip.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.
2 cucharaditas de azúcar.
1 yema de huevo.
1 copa de Vino Madera.
1 ídem de Bas-Pale-Ale.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 4, con un poco de nuez moscada.

5. Arco Iris.

En la copa núm. 6, 1/3 copa de Jarabe Granadina.
1/3 ídem de Crema de Cacao La Campana.
1/3 ídem de Chartreuse Amarillo.
1/3 ídem de Benedictino.
1/3 ídem de Menta Verde.
1/3 ídem de Coñac Martell.
Sírvase, procurando no mezclar los licores.

AMICITIA INSTITUTIO SOLIDARITAS

EHREN-DIPLOM

für die

Sektion Madrid der »La Ginebrina«

in Anerkennung der durch die Veranstaltung der

Internationalen Cocktail-Konkurrenz 1933

um die Konvention des Internationalen Genfer Verbandes erworbenen Verdienste

Dresden-Berlin, am 15. Juni 1933

Genfer Verband der Hotel- und Gaststätten-Angestellten Deutschlands E. V

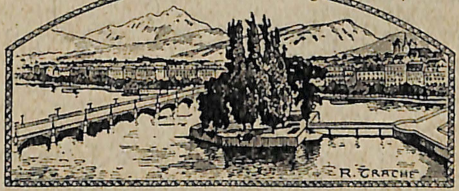
Die Hauptverwaltung:

Franz Langer — F. Wagner

Internationale Barkeeper-Union im Genfer Verband / Landesabteilung Deutschland

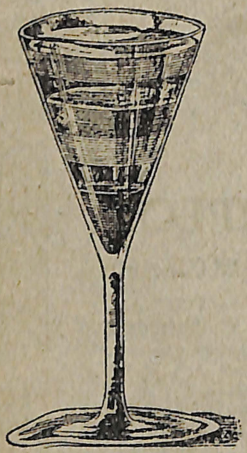
Der Landesvorstand:

Bill W. Hansen — K. Metzler



6. Ale Sangaré.

En el vaso núm. 10, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 ídem de agua.
Agítese bien y llénese el vaso de Bas-Pale-Ale, poniendo un poco de nuez moscada.



Arco Iris.

7. American cocktail.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
4 ídem de Absenta.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1/2 copa de Kirsch.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con un poco de nuez moscada.

8. Absenta cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
2 gotas de Curaçao La Campana.
2 ídem de Angostura Bitter.
1/2 copa de Absenta.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

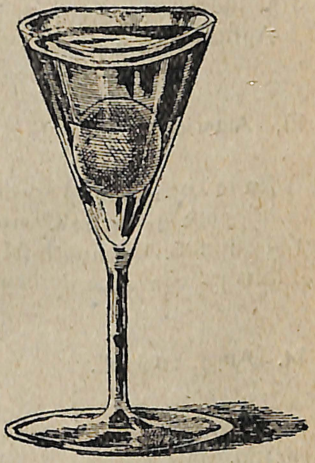
CURAÇAO BLANCO «LA CAMPANA»

9. Absenta Chanterella.

En la copa núm. 5, un poco de hielo molido.
1/2 copa de Absenta.
1/2 ídem de Anisette.
Sírvase con unas pajas.

10. Alaska cocktail.

En la copa núm. 11,
1/2 copa de Chartreuse Amarillo.
1/2 ídem de Coñac Domecq.
Sírvase así, sencillamente.



Angels's Kiss.

11. Angels's Kiss.

En la copa núm. 11,
1/3 copa de Jarabe de Fresa.
1/3 ídem de Crema de Cacao La Campana.
1/2 ídem de Cointreau.
Sírvase, sin mezclarlo.

---

12. Astoria cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curaçao La Campana.
10 ídem de Orange Bitter.
1/2 copa de Dry Captain's Gin.
1/3 ídem de Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien y pásese a la copa núm. 5.

13. Americano.

En la copa núm. 4, pedacitos de hielo.
1/3 copa de Bitter Campari.
1 ídem de Vermouth Martini Rossi.
Sírvase con agua de Seltz y una corteza de limón.

14. Aupy cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Amer Picón.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

CREMA DE CAFE «LA CAMPANA»

15. Antiquary cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Jugo de Limón.
1/6 ídem de Orange Bitter.
1/4 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Whisky Antiquary.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

16. Arévalo Flip.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
10 gotas de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Bocado Arévalo.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

17. Aperital cocktail.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/4 Limón exprimido.
1/4 copa de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Aperital.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

18. Arévalo Gobler.

Póngase en el vaso núm. 2 la mitad de hielo molido.

50 gramos de Fruta variada cortada muy fina.

1 cucharadita de azúcar.

1/2 copa de Curaçao La Campana.

1/2 ídem de Coñac.

1 ídem de Bocado Arévalo.

1 raja de Naranja.

19. Arévalo cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

10 gotas de Orange Bitter.

8 ídem de Curaçao La Campana.

6 ídem de Campari.

1/4 copa de Captain's Gin.

1/2 ídem de Bocado Arévalo.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

20. Arzumendy cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Curaçao La Campana.

1/2 ídem de Dubonet.

1/2 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

21. Assouan cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
4 gotas de Angostura.
1/4 copa de Licor de Lima.
1/4 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Vermouth.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de naranja.

22. Alaskale Pousse-Café.

Echese suavemente por el borde de la copa núm. 11.
1/4 copa de María Brizard.
1/4 ídem de Chartreuse Amarillo.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Sírvase sin mezclarse los licores.

23. Almagro cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Orange Bitter.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/6 ídem de Jarabe de Goma.
1/2 ídem de Dubonet.
1/4 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

24. Alfaro cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

8 gotas de Crem Cassis.

1/4 copa de Vermouth Noilly Prat.

1/4 ídem de Captain's Gin.

1/4 ídem de Coñac Martell.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

25. Abrego cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

8 gotas de Curaçao La Campana.

10 ídem de Bitter Campari.

1/2 copa de Vermouth Carpano.

1/2 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

26. Artist's cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 Limón exprimido.

1/6 copa de Jarabe de Grosella.

1/6 ídem de Jerez Seco.

1/3 ídem de Whisky White Label.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

27. Adonis cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Orange Bitter.

1/2 ídem de Jerez.

1/4 ídem de Vermouth Martini Rossi.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

28. Brandy cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.

3 gotas de Angostura.

4 ídem de Curaçao La Campana.

4 ídem de Jarabe de Goma.

1 copa de Coñac Martell.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

29. Bilbaína cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Orange Bitter.

6 ídem de Curaçao La Campana.

1/3 copa de Vermouth Martini Rossi.

1/3 ídem de Vermouth Noilly Prat.

6 gotas de Crema de Cassis.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón y una cereza.

GRAND CAPTAIN'S
GIN
OLD-DRY
MONOPOLE
Distilled & Bottled
By
VAN DEN BERGH & CO.LTD.

30. Bacardí cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
10 ídem de Granadina.
1/3 limón exprimido.
1 copa de Ron Bacardí.
Agítese y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

31. Brandy Fizz.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Coñac Martell.
Agítese bien, se pasa al vaso núm. 2 y se llena de Agua de Borines.

32. Bijou cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Orange Bitter.
4 ídem de Curaçao La Campana.
6 ídem de Chartreuse Verde.
2 ídem de Granadina.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/3 copa de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una fresa.

33. Bronz cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Curaçao La Campana.
6 ídem de Bitter Segrestat.
1/4 naranja exprimida.
1/2 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Dry Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de naranja.

34. Bombay cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
8 ídem de Curaçao La Campana.
8 ídem de Jarabe de Goma.
1/4 limón exprimido.
1 copa de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

35. Brandy S. Caffa.

Bordéese el vaso núm. 3 de Angostura Bitter.
1/2 copa de Marrasquino.
1/2 ídem de Coñac Domecq.
Sírvase.

---

36. Brandy Rikey.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Curaçao La Campana.
6 ídem de Jarabe de Goma.
1/4 limón exprimido.
1 cucharadita de azúcar.
1 copa de Coñac Caballero.
Agítese bien, se pasa al vaso núm. 2 y se llena de Agua de Borines.

37. Brandy Sling.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
10 ídem de Jarabe de Goma.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con agua fría, hasta llenarlo.

38. Brandy Toddy.

Prepárese en el vaso núm. 3:
1 cucharadita de azúcar.
4 gotas de Orange Bitter.
1 copa de Coñac Caballero.
Muévase hasta disolver el azúcar.

CHERRY BRANDY «LA CAMPANA»

39. Brandy Sling, caliente.

Prepárese en el vaso núm. 10:
2 cucharaditas de azúcar.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Coñac Domecq.
1 raja de limón.
Llénese de agua muy caliente.

40. Brandy Spider.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 10, lleno de Ginger-Ale.

41. Biecle Punch.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/2 limón exprimido.
6 gotas de Angostura.
6 ídem de Curaçao La Campana.
8 ídem de Jarabe de Goma.
1 copa de Ron Saint-James.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, lleno de Agua de Borines.

---

42. Barky Tudder.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1 copa de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con un poco de canela.

43. Brandy Chanterella.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
10 ídem de Jarabe de Limón.
10 ídem de Chartreuse Amarillo.
1/2 copa de Anisette.
1 copa de Coñac Caballero.
Se agita bien y se pasa al vaso núm. 3.

44. Brandy Collins.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curaçao La Campana.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 10, lleno de Agua de Borines.

---

45. Brandy Flip.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1 copa de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con un poco de nuez moscada.

46. Boston Flip.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1/2 copa de Vino Madera.
1/2 ídem de Whisky Antiquary.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con un poco de nuez moscada.

47. Bronz Caresser.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/3 copa de Jarabe de Granadina.
1/3 ídem de Curaçao La Campana.
1/3 ídem de Vino Oporto Bandeira.
1/3 ídem de Coñac Domecq.
1 yema de huevo.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

ABRICOT «LA CAMPANA»

48. Brandy Toddy, caliente.

Prepárese en el vaso núm. 10:
1/2 copa de Jarabe de Goma.
1 copa de Coñac Domecq.
1 raja de naranja.
Llénese de agua bien caliente.

49. Benedictine Glace.

Prepárese en la copa núm. 5:
1/2 hielo molido y llénese de Benedictino.
Sírvase con unas pajas.

50. Bismarck.

Prepárese en la copa núm. 4:
1/2 copa de Guines Sttou.
1/2 ídem de Champagne Freixenet.
Sírvase.

51. Brandy Anzola.

Prepárese en una ponchera:
3 cortezas de limón.
3 ídem de naranja.
2 terrones de azúcar.
2 copas de Coñac Martell.
Muévase hasta que se quede reducido a una copa, y se pasa a la copa núm. 11.

52. Brandy and Honey.

Prepárese en la copa núm. 5:
1 cucharadita de miel.
1 ídem de moscatel.
1 copa de Coñac Caballero.
Se mezcla bien y se sirve.

53. Brandy Champerelle.

Prepárese en la copa núm. 5:
1/3 copa de Curaçao La Campana.
4 gotas de Orange Bitter.
1/3 copa de Benedictino.
1/3 ídem de Coñac Martell.
Sírvase.

54. Bosom Caresser.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
1/3 copa de Granadina.
1/3 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Coñac Caballero.
1/2 ídem de Marzala.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

ANISETTE MAR Y SOL «LA CAMPANA»

55. Brandy Daisy.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 copa de Jarabe de Piña.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, lleno de Agua de Borines.

56. Brandy Crustas.

Bordéese la copa núm. 5 con 1/2 limón y un poco de azúcar.
Aparte, en la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
4 ídem de Marrasquino.
4 ídem de Curaçao La Campana.
1 copa de Coñac Caballero.
Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, con una cereza.

57. Bakanik cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Jarabe de Goma.
8 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Coñac Caballero.
1/2 ídem de Dry Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una cereza.

FREIXENET S.A.

58. Buffet Italiano cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Orange Bitter.
6 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Vermouth Carpano.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

59. Benova cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Orange Bitter.
6 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 naranja exprimida.
1 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de naranja.

60. Bronz Marcel.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/4 limón exprimido.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

CREMA DE ANIS «LA CAMPANA»

61. Broken Sport cocktail.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
1/3 copa de María Brizard.
1/3 ídem de Captain's Gin.
1/6 ídem de Vermouth Martini Rossi.
2/3 ídem de Porto Blanco Sandeman.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 5.

62. Brambilla cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/3 copa de Peach Brandy.
1/3 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/3 ídem de Coñac Caballero.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

63. Botaine cocktail.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 copa de Captain's Gin.
1/3 limón exprimido.
1/3 copa de Marrasquino.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, lleno de Agua de Borines.

---

64. Block and Fall.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Anisette.
1/6 ídem de Calvados.
1/2 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Cointreau.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

65. Brasil cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
8 gotas de Angostura.
1/2 copa de Vermouth Noilly Prat.
1/4 ídem de Jerez.
3 gotas de Absinthe.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

66. Baltimore Egg Nogg.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 yema de huevo.
1 cucharada de azúcar.
1/4 copa de Coñac.
1/4 ídem de Rhum Jamaica.
1/2 ídem de Vino Madeira.
1/2 ídem de Leche fría.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 4.

67. Breakfast Egg Nogg.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 yema de huevo.
1/4 copa de Leche fría.
1/4 ídem de Curaçao La Campana.
3/4 ídem de Coñac.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 6, con un poco de nuez moscada.

68. Bruth cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
8 gotas de Angostura.
1/2 copa de Amer Picón.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

69. Brioni cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Coñac.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Crema de Cacao La Campana.
1/6 ídem de Marrasquino.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda.

70. Belle-Vue cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Orange Bitter.
8 gotas de Anisette.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

71. Bronz Rosse.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/2 Naranja exprimida.
1/2 copa de Licor de Lima.
1/2 ídem de Coñac.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja y una guinda.

72. Birrch Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/6 copa de Jarabe de Goma.
1/2 Naranja exprimida.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Birrch.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua Borines.

73. Ballesteros cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
6 gotas de Curaçao.
8 ídem de Bitter Segrestat.
1/4 copa de Whisky.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

74. Bumy's Hug cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Absinthe.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Whisky.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

75. Boppard cocktail.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/2 Limón exprimido.
1/2 copa de Apricot Brandy.
1/2 ídem de Coñac.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

76. Bronz-Evia.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
3 gotas de Angostura.
8 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Vermouth Cora Blanco.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/4 Naranja exprimida.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

77. Batalla Flip.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/4 copa de Jarabe de Goma.
1 yema de huevo.
1 copa de Brandy Batalla.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

78. Booth's cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Jarabe de Goma.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/6 ídem de Orange Bitter.
1 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

79. Bronz Campo.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
8 gotas de Orange Bitter.
6 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 copa de Captain's Gin.
1/4 ídem de Vermouth Carpano.
1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/4 Naranja exprimida.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

80. Bouton cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Coñac.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Coca Bouton.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

81. Bitter Batido.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/6 copa de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Solamer.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

82. Boremi cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Curaçao La Campana.
1/6 ídem de Pippermint.
1/6 ídem de Bitter Campari.
1/4 ídem de Vermouth Carpano.
1/4 ídem de Jerez.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

PIPPERMINT «LA CAMPANA»

---

83. Batalla cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Orange Bitter.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Vermouth Blanco Martini.
1/4 ídem de Vermouth Martini Rossi.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una guinda y una corteza de limón.

CREMA DE CACAO «LA CAMPANA»

CAMPA

84. Bull-Dogg cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Jarabe de Granadina.
1/6 ídem de Birrch.
1/6 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Coñac.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una guinda y una corteza de limón.

85. Biarritz cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

86. Canadian cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
4 ídem de Curaçao La Campana.
6 ídem de Jarabe de Goma.
1 copa de Canadian Clup.

Agítese bien y se para al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

87. Cuerpo vividor cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1/3 copa de Kirsch.
1/3 ídem de Pernod.
1/3 ídem de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

88. Cider cocktail.

Bordéese la copa núm. 7, pasando medio limón y azúcar.
3 gotas de Angostura y llénese de Sidra, con una corteza de limón.

89. Curaçao cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
8 ídem de Bitter Segrestat.
1/2 copa de Coñac Martell.
1/2 ídem de Curaçao Fokin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

CURAÇAO BLANCO «LA CAMPANA»

90. Cacao Cream Glace.

Póngase en la copa número 5 la mitad de hielo molido.

Llénese de Crema de Cacao La Campana.

Sírvase con unas pajas.

91. Curaçao Glace.

Póngase en la copa número 6 la mitad de hielo molido.

6 gotas de Orange Bitter.

Llénese de Curaçao Fokin.

92. Claret Punch.

Prepárese en el vaso número 2:

1/3 de hielo molido.

50 gramos de fruta cortada muy fina.

1/3 limón exprimido.

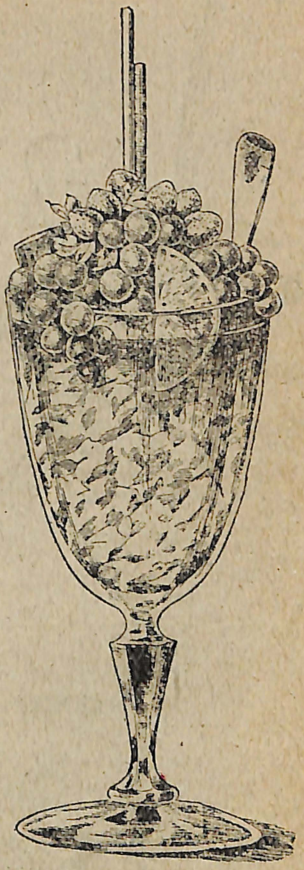
1 cucharadita de azúcar.

10 gotas de Marrasquino.

1/3 copa de Curaçao La Campana.

1/3 ídem Coñac Martell.

1 copa de vino Bordeaux.



Claret Punch.

Claret Cobbler.

93. Claret Punch, caliente.

En una pequeña cacerola, a fuego lento:

1/3 limón exprimido.

2 cucharaditas de azúcar.

1 copa de Curaçao La Campana.

1 ídem de Coñac Martell.

1 ídem de vino Bordeaux.

Agítese bien, y al reducirse una parte del contenido en la cacerola, sírvase en la taza de te, con un poco de nuez moscada.

94. Claret Cobbler.

Prepárese en el vaso n.° 2:

1/3 hielo molido.

50 gramos de fruta, cortada muy fina.

Aparte, póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo.

1/3 limón exprimido.

1 cucharadita de azúcar.

6 gotas de Curaçao La Campana.

1 copa de vino Bordeaux.

Agítese bien y se pasa al vaso antes preparado, con una raja de naranja.

95. Coffee cocktail.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Segrestat.
4 ídem de Curaçao La Campana.
1 yema de huevo.
1 copa de Oporto.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con un poco de nuez moscada.

96. Coronación cocktail.

Prepárese en la copa núm. 6.
1/3 copa de hielo molido.
4 gotas de Coñac Martell.
1/3 copa de Ron Saint-James.
1 hoja de Menta.
8 gotas de Licor de Menta.
1 raja de naranja.
Sírvase.

97. Cosmopolitan Deling.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/2 limón exprimido.
1/3 copa de Coñac Martell.
1/3 ídem de Jarabe de Granadina.
1/3 ídem de Kirsch.
1/2 ídem de Ron Bacardí.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 10, lleno de Agua de Borines.

98. Columbia S. Ling.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1/3 limón exprimido.
10 gotas de Curaçao La Campana.
1 copa de Ron Bacardí.
Agítese bien, y se pasa al vaso núm. 3.

99. Calamore cordial.

En la copa núm. 6:
1/3 hielo molido.
1/2 copa de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Menta Verde.
Sírvase con unas pajas.

100. Christmas Punch (para 20 personas).

Prepárese en una ponchera, una hora antes de servirse:
1/2 litro de Marrasquino.
1/2 ídem de Vino Madera.
1/2 ídem de Curaçao Rojo La Campana.
1/2 ídem de Jarabe de Plátano.
1 botella de Vino del Rhin.
4 limones exprimidos.
10 rajas de pepino.
10 ídem de naranja.
10 ídem de plátano.
500 gramos de fruta del tiempo, picada muy fina.

Se pasa a una heladora, y durante una hora, cada quince minutos se mueve la heladora con una cuchara, teniendo cuidado de no romper la fruta, y a los cincuenta y cinco minutos se vacían 3 botellas de Champagne Louis Roderer. A los sesenta minutos se sirve en copas de Champagne.

101. Course Reviver o Loie Fuller.

Prepárese en la copa núm. 8, poniendo una cucharilla en forma que caiga a la orilla de la copa, sin que pueda mezclarse:

1/3 copa de Jarabe de Granadina.
1/3 ídem de Crema de Cassis.
1/3 ídem de Anisette.
1/3 ídem de Curaçao La Campana.
1/3 ídem de Marrasquino.
1/3 ídem de Menta Blanca.
1/3 ídem de Fraissette.
1/3 ídem de Prunelle de l'Isère.
1/3 ídem de Kummel.
1/3 ídem de Cherry Brandy Bardinet.
1/3 ídem de Chartreuse Amarillo.
1/3 de Menta Verde.
1/3 ídem de Kummel Wolfschmitt.
1/3 ídem de Chartreuse Verde.
1/3 ídem de Kirsch.

Se sirve teniendo cuidado de que no se mezclen los licores.

CREMA DE CACAO «LA CAMPANA»

102. Carpano cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Segrestat.
4 ídem de Jarabe de Goma.
4 ídem de Curaçao La Campana.
1/3 copa de Vermouth Noilly Prat.
1/3 ídem de Captain's Gin.
1/3 ídem de Vermouth Carpano dulce.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 3, con una corteza de limón.

103. Colonial cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Curaçao La Campana.
6 ídem de Orange Bitter.
6 ídem de Menta Verde.
1 copa de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

104. Colón cocktail.

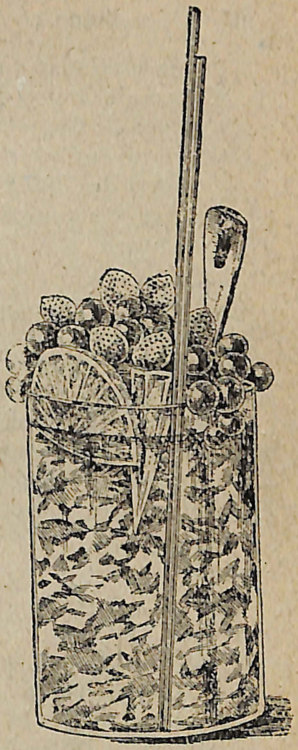
En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Orange Bitter.
6 ídem de Curaçao La Campana.
1 copa de Jerez Colón.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

105. Cubano Flip.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa Captain's Gin.
1 yema de huevo.
1/4 copa de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con un poco de canela.

106. Cosmopolitan Punch.

Prepárese en el vaso número 2 con:
1/3 de hielo molido.
50 gramos de fruta cortada muy fina.
1 cucharadita de azúcar.
1 copa de Jarabe de Fresa.
1/3 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Ron Bacardí.
1 raja de naranja.



Cosmopolitan Punch.

CREMA DE CAFE «LA CAMPANA»

107. Coca Buton cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange Bitter.
1/3 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Coñac Martell.
1/2 ídem de Coca Buton.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

108. Courbet cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange Bitter.
10 gotas de Benedictino.
1/3 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

109. Country Flip.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
10 gotas de Jarabe de Goma.
4 ídem de Bitter Angostura.
1/2 copa de Coñac Martell.
1/2 ídem de Oporto Blanco Sandeman.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

110. Café París cocktail.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/6 copa de Anisette.
1 cucharadita de Jarabe de Fresa.
1 clara de huevo.
1/2 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

111. Clup cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange Bitter.
6 ídem de Curaçao La Campana.
8 ídem de Chartreuse Amarillo.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

112. Carter cocktail.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 clara de huevo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
10 ídem de Granadina.
1/2 copa de Whisky Antiquary.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

113. Claridge cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Captain's Gin.
1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/4 ídem de Abricot Brandy.
1/2 ídem de Cointreau.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

114. Classie cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Jugo de Limón.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/6 ídem de Marrasquino.
1/2 ídem de Jarabe de Goma.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

115. Carreño Bronz cocktail.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/2 naranja exprimida.
1/6 copa de Kirschen Wasser.
1/2 ídem de Coñac.
1/4 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de naranja.

116. Carioca cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Jarabe de Fresa.
1/4 ídem de Dry Captain's Gin.
1/4 ídem de Curaçao La Campana.
1 ídem de Crema de Cacao.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda.

117. Carpentier cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Orange Bitter.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Whisky.
1/4 ídem de Vodka.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

118. Capitol cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Orange Bitter.
1/4 ídem de Peach Brandy.
1/4 ídem de Dubonet.
1/2 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

119. Cruz Fait Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/2 naranja exprimida.
1/4 copa de Framboisse.
1/4 ídem de Ron Jamaica.
1/4 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, con una raja de naranja, llenándose de Agua de Borines.

120. Canedo cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Orange Bitter.
1/6 ídem de Jarabe de Goma.
3 gotas de Abssenta.
1/2 copa de Whisky Long John.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

121. Crem Room cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Ron Jamaica.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, bordeada de Crema Chantilly.

122. Clifton cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Jarabe de Plátano.
1/2 ídem de Crema de Lima.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con 3 rajas de plátano.

123. Cubano Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/4 naranja exprimida.
1/2 copa de Coñac.
1/2 ídem de Abricot Brandy.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

124. Copa Criolla.

Pónganse en la copa núm. 8 unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Angostura.
3 hojas de hierbabuena.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Carpano.
1 raja de limón.
Sírvase con unas pajas.

125. Cup Millonario (para 10 personas).

Pónganse en un gran bol de metal o porcelana:
1 kilo de hielo picado.
1/4 ídem de azúcar.
8 copas de coñac.
6 ídem de Chartreuse amarillo.
10 ídem de Curaçao La Campana.
6 ídem de Marrasquino.
8 ídem de Kirsch Wasser.
500 gramos de fruta variada, cortada muy fina.
10 rajas de naranja.
10 ídem de limón.
3 cortezas de pepino muy finas.
3 botellas de Vino Sauterne o Diamante.
Mézclese bien, sin romper la fruta, y a los quince minutos sírvase en copas núm. 8.

126. Canito cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Bitter Campari.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Martini Añejo.
Agítese bien; se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

---

127. Cup Arévalo (para 40 personas).

Pónganse en una gran ponchera de metal:
3 kilos de hielo picado.
1/2 kilo de azúcar.
3 limones exprimidos.
8 naranjas exprimidas.
6 copas de Curaçao La Campana.
8 ídem de coñac.
10 ídem de Marrasquino.
10 ídem de Kirsch Wasser.
1 kilo de fruta variada, cortada muy fina.
10 cortezas de pepino muy finas.
40 rajas de naranja.
3 sifones.

Se mezcla bien, con cuidado para no romper la fruta, cada cinco minutos, y a los sesenta se le añaden 8 botellas de Vino Bocado Arévalo, y a los cinco minutos se pasa a unas jarras de cristal, quedando dispuesto para servirse.

128. Caruso cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Captain's Gin.
1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Crema de Menta.

Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con una hoja de menta verde y dos granos de café tostado.

129. Curlito sin alcohol.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/2 naranja exprimida.
1/2 copa de Jarabe de Plátano.
1/2 ídem de Jarabe de Goma.
1 yema de huevo.
Agítese bien; se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines, si es a gusto del consumidor, o sirviéndose en la copa núm. 5, como cocktail nutritivo, para los clientes antialcohólicos.

130. Camarasa cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/2 copa de coñac.
1/4 ídem de Vermouth Amaro Carpano.
1/4 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien; se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

131. Café Kirchs Flip.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 yema de huevo.
1 cucharadita de azúcar.
1 copa de Kirsch.
1/2 ídem de Café Crema La Campana.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5.

132. Cameron's cocktail.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/6 limón exprimido.
1/2 copa de Whisky.
1/6 ídem de Jarabe de Naranja.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

133. Campden cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/4 ídem de Cointreau.
1/4 ídem de Quina Domecq.
Agítese bien; se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de naranja.

134. Canadian cocktail.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/4 limón exprimido.
1/2 cucharadita de azúcar.
1 copa de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Rhum Jamaica.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5.

CHERRY BRANDY «LA CAMPANA»

135. Champagne cocktail.

En la copa núm. 12, unos pedacitos de hielo y un poco de azúcar.
2 gotas de Angostura.
Muévase bien y llénese de Champagne Freixenet.

136. Chinese cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Bitter Segrestat.
6 ídem de Curaçao La Campana.
3 ídem de Granadina.
8 ídem de Marrasquino.
1 copa de Ron Sant-James.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

137. Champagne Cobbler.

Póngase en el vaso núm. 10, con $^1/_3$ de hielo molido:
50 gramos de fruta cortada muy fina.
$^1/_2$ limón exprimido.
6 gotas de Curaçao La Campana.
$^1/_4$ copa de Coñac Martell.
Llénese de Champagne y añádase una raja de naranja.

CHERRY BRANDY «LA CAMPANA»

138. Champs Elyssées.

Córtese una raja de limón a la medida del vaso número 3.

Aparte, póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Curaçao La Campana.

4 ídem de Orange Bitter.

1/4 copa Ron Negrita.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

Póngase la raja de limón antes preparada.

1 cucharadita de azúcar.

1/3 copa de Ron Negrita.

Y enciéndase.

Champagne Sour.

139. Chamberlain.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.

1/2 copa de Jarabe de Granadina.

6 gotas de Orange Bitter.

1 copa de Whisky Antiquary.

Se agita bien y se pasa al vaso núm. 3.

MARRASQUINO «LA CAMPANA»

Van den Bergh & Cie
Anvers
CREMA DE ANIS
A CAMPA

140. Cherry and Egg.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
2 yemas de huevo.
1 copa de Jerez Osborne.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con un poco de nuez moscada.

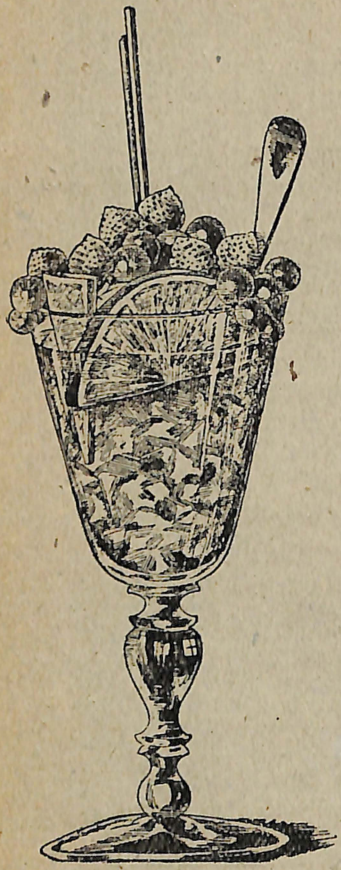
141. Charles cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
8 ídem de Jarabe de Goma.
1/3 copa de Bitter Campari.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Carpano Quina.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

142. Champs Velvet.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
1/3 copa de Jarabe de limón.
1/2 ídem de Coñac Martell.
1/2 ídem de Chartreuse Amarillo.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

KIRSCH «LA CAMPANA»



Cherry Gobblet.

143. Cherry Cobblet.

Prepárese en el vaso número 2:

1/3 hielo molido.

100 gramos de fruta cortada muy fina.

1 cucharadita de azúcar.

1 copa de Jerez Osborne.

1/2 ídem de Oporto, rojo Sandeman.

1 ídem de Cherry Brandy.

1 raja de naranja.

144. Cherry Punch.

Prepárese en la copa número 9: 1/3 de hielo molido.

1/2 copa de Curaçao La Campana.

10 gotas de Marrasquino.

1/2 copa de Coñac Domecq.

1 raja de naranja.

100 gramos de frutas.

Llénese de Cherry.

145. Cherry Egg Nogg.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
1/2 copa de Jarabe de Goma.
1 ídem de Jerez González Byass.
1/2 ídem de leche fría.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, añadiendo un poco de nuez moscada.

146. Champagne Cup.

Prepárese en el vaso núm. 2, con 1/3 de hielo picado:
1 cucharadita de azúcar.
50 gramos de fruta, cortada muy fina.
1/2 copa de Curaçao rojo La Campana.
2 cortezas de pepino.
1 copa de coñac.
Llénese de Champagne Freixenet.

147. Champagne Sour.

Póngase en el vaso núm. 10 un poco de hielo picado.
1/4 limón exprimido.
1 cucharada de azúcar.
Llénese de Champagne Freixenet.

---

148. Chatam cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Jarabe de Frambuesa.
1/4 ídem de Cointreau.
1/4 ídem de Cherry Rocher.
1/2 ídem de Dry Captain's Gin.

Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

149. Chocker cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Absenta.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Whisky.
1/2 ídem de coñac.

Agítese bien; se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

150. Chous-Lady cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Orange Bitter.
1/6 ídem de Peach Brandy.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.

Agítese bien; se pasa al vaso núm. 3, con dos granos de café.

151. Chocol-Fli.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 yema de huevo.
1/4 copa de Chartreuse Amarillo.
1/2 copa de Oporto Sandeman.
1 cucharadita de chocolate en polvo.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con un poco de canela.

152. Chocolate cocktail núm. 1.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 cucharada de chocolate en polvo.
1 yema de huevo.
1 copa de Marrasquino.
1/2 ídem de Chartreuse Amarillo.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5.

153. Chocolate cocktail núm. 2.

Póngase en la coktelera un poco de hielo picado.
1 yema de huevo.
1/4 copa de Chartreuse Amarillo.
1/2 ídem de Oporto Tinto.
1 cucharada de chocolate disuelto en leche fría.
Se pasa a la copa núm. 5.

MARRASQUINO «LA CAMPANA»

154. Champagne Punch (para 12 personas).

Mézclese en una ponchera 100 gramos de azúcar y 250 de agua.

3 limones exprimidos.

3 copas de Jarabe de Fresa.

1/4 de litro de coñac.

12 rajas de naranja.

250 gramos de fruta, cortada muy fina.

Muévase bien, y se pasa a una heladora, agitándose cada quince minutos, teniendo cuidado de no deshacer la fruta, y a los sesenta minutos se vacían 2 botellas de Champagne Freixenet.

155. Chorus Lady Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.

1/2 naranja exprimida.

1/2 copa de Captain's Gin.

1/4 ídem de Vermouth Carpano.

1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.

Agítese bien; se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

156. Don Pedro cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Orange Bitter.

10 ídem de Noyeau.

1/2 copa de Captain's Gin.

Se agita bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

157. Dubonet cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Orange Bitter.

1/2 copa de Captain's Gin.

1/2 ídem de Dubonet.

Se agita bien y se pasa al vaso núm. 3, con una cereza.

158. Dry Gin cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.

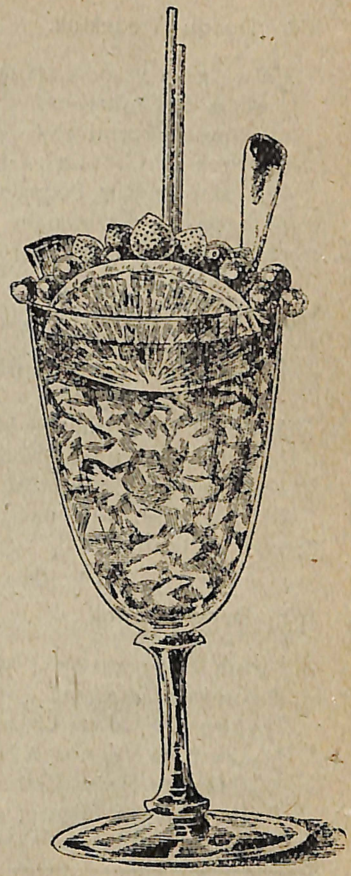
4 gotas de Orange Bitter.

6 ídem de Curaçao La Campana.

6 ídem de Jarabe de Goma.

1 copa de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.



Dubonet cocktail.

159. Dacqueri cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
2 gotas de Granadina.
1/2 limón exprimido.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Ron Negrita.
Se agita bien y se pasa al vaso núm. 3, con una cereza.

160. Dante cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
1/3 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/3 ídem de Coñac Osborne.
1/3 ídem de Whisky Antiquary.
Se agita bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

161. Durio cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Cointreau.
1/2 copa de Coñac Caballero.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/3 ídem de Peach Brandy.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada y una corteza de limón.

162. Dry Martini cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/3 Vermouth Noilly Prat.
1/2 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

163. Dewey Flip.

En la cocktelera, unas pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1/2 copa de Marrasquino.
1/2 ídem de Oporto Blanco Bandeira.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada o canela.

164. Doña Francisquita cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Curaçao La Campana.
6 ídem de Jarabe de Goma.
1/3 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Dubonet.
1/3 ídem de Vermouth Carpano dulce.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

ABRICOT «LA CAMPANA»

Van den Bergh & Cie
Anvers
RACAO ROJO
A CAMPAN

165. Dray Gin Flip.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
6 gotas de Curaçao La Campana.
1 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

166. Dalfton cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Orange Bitter.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/6 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/4 ídem de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien; se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

167. Durkheim cocktail.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/4 copa de Curaçao La Campana.
1/6 ídem de Jugo de Naranja.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien; se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de naranja.

168. Dubonet Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/2 naranja exprimida.
1/4 limón exprimido.
1/2 copa de Cherry Brandy.
1/2 ídem de Dubonet.
Agítese bien; se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Ginger-Ale.

169. De Ti para Mí.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Crema de Lima.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de coñac.
1/2 ídem de Crema Cacao La Campana.
Agítese bien; se pasa al vaso núm. 3.

170. Deauville cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Jarabe de Granadina.
1/6 ídem de Absinthe.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

171. Domecq cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Crema Cacao.
1/6 ídem de Orange Bitter.
1/4 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Licor de Lima.
1/4 ídem de Coñac Fundador.

Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

172. Diky cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Angostura.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Crotamer.
1/2 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien; se pasa a la copa núm. 3, con una corteza de limón.

173. Diabola Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 naranja exprimida.
1/2 copa de Dry Captain's Gin.
1/2 ídem de Dubonet.

Agítese bien; se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Ginger-Ale.

174. Dunlop cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo.
8 gotas de Angostura.
10 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Jerez.
1/2 ídem de Rhum Bacardí.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

175. Douglas cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Orange Bitter.
1/6 ídem de Jugo de Naranja.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de naranja.

176. Demi Flip.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 clara de huevo.
1/6 copa de Jarabe de Goma.
1/6 ídem de Jarabe de Granadina.
1/2 ídem de Whisky.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

177. Damas Flip.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1 copa de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con un poco de canela en polvo.

178. East India cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
6 ídem de Curaçao La Campana.
8 ídem de Jarabe de Goma.
1 copa de Coñac Caballero.
1/3 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una cereza.

179. Exam's cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Orange Bitter.
6 ídem de Jarabe de Fresa.
6 ídem de Pernot.
1/2 copa de Oporto Blanco Bandeira.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una cereza.

180. Egg Flip.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
4 gotas de Curaçao La Campana.
1 copa de Coñac Domecq.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

181. Egg Lemonade.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 clara de huevo.
1/2 limón exprimido.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

182. Egg Sour.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/2 limón exprimido.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
6 gotas de Curaçao La Campana.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

---

183. England's Beauty.

Póngase en el vaso núm. 10, 1/3 de hielo molido.
Aparte, en la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
3 gotas de Angostura.
1/2 copa de Jarabe de Goma.
1 yema de huevo.
1 copa de Kirsch.
Agítese bien y se pasa al vaso antes preparado, llenándose de Champagne Freixenet.

184. Egg Nogg, caliente.

Póngase en la cocktelera una cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1 copa de leche caliente.
1/2 ídem de Coñac Domecq.
1/2 ídem de Ron Negrita.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, con un poco de nuez moscada.

185. Egg Nogg.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1/2 copa de leche fría.
1 copa de Coñac Osborne.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

186. Eye Opener.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
4 gotas de Curaçao La Campana.
4 ídem de Absenta.
4 ídem de Noyeau.
1 copa de Ron Saint-James.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

187. España cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange Bitter.
8 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 naranja exprimida.
1 copa de Jerez Macharnudo Domecq.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

188. Eno's cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.
6 gotas de Abricot Brandy.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

189. Elk'sow Flip.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1/4 limón exprimido.
1/2 copa de Oporto Blanco.
1/2 ídem de Whisky Canadian Clup.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

190. Erwin pousse à la mode.

Póngase en la copa núm. 12, bordeándose por las paredes:
1/4 copa de Marie Brizard.
1/4 ídem de Pippermint.
1/4 ídem de Crema Cacao La Campana.
1/4 ídem de coñac.
Sírvase sin que se mezclen los licores.

191. Egaña cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/2 copa de Strega.
1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Licor de Lima.
Agítese bien; se pasa al vaso núm. 3.

192. Espider Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 naranja exprimida.
1/4 copa de Licor de Lima.
1/2 ídem de coñac.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien; se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Ginger-Ale.

193. Fournalis Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/6 copa de Angostura.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/3 limón exprimido.
1/4 copa de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien; se pasa al vaso núm. 2, con una raja de limón, llenándose de Ginger-Ale.

194. Elisabeth Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/4 limón exprimido.
1/4 copa de Jarabe de Frambuesa.
1/2 ídem de Benedictino.
1/2 ídem de coñac.
Agítese bien; llénese el vaso núm. 2 con Agua de Borines.

195. El tous menotreri Flip.

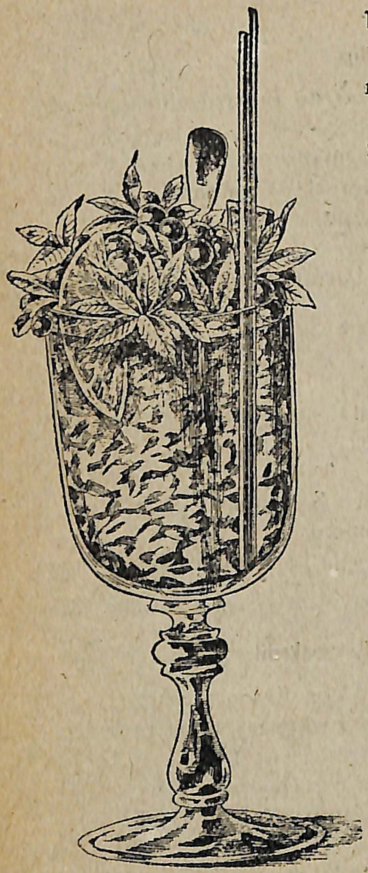
Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 yema de huevo..
1/4 copa de Licor de Lima.
1/4 ídem de Crema Cacao La Campana.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Benedictino.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

196. Franz cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange Bitter.
4 ídem de Marrasquino.
1 copa de Oporto Blanco Sandeman.
1/2 ídem de Coñac Domecq.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

197. Francy Cherry Brandy cocktail.

Bordéese la copa núm. 5 con limón y azúcar.
Aparte, pónganse en la cocktelera unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange Bitter.
6 ídem de Curaçao La Campana.
1 copa de Cherry Brandy.
Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, con una cereza y una corteza de limón.



Fruit Fizz.

198. Fancy Kummel cocktail.

Bordéese la copa número 5 con limón y azúcar.

Aparte, póngase en un gran vaso de cristal unos pedacitos de hielo.

6 gotas Orange Bitter.

8 ídem de Curaçao La Campana.

1 copa de Kummel.

Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada ,con una guinda y una corteza de limón.

199. Fruit Fizz.

Prepárese en el vaso número 10, 1/3 de hielo molido.

75 gramos de fruta cortada muy fina.

1/3 copa de Jarabe de Limón.

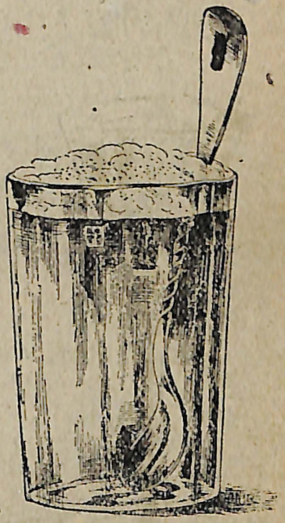
1/3 ídem de Crema de Cassis.

1/2 ídem de Captain's Gin.

1 raja de limón, y se llena de champagne Freixenet.

200. Famous Brace-up.

Prepárese en el vaso núm. 10, 1/3 de hielo molido.
4 gotas de Angostura.
1/2 limón exprimido.
1/2 copa de Curaçao La Campana.
Se agita bien y se llena de Champagne Freixenet.



Famous Brace-up.

201. Franz Brace-up.

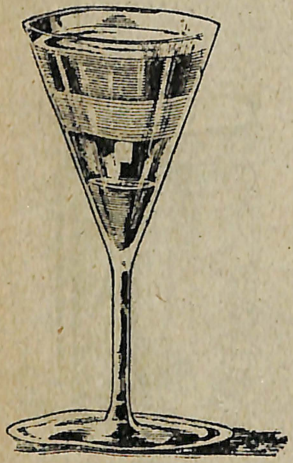
En el vaso núm. 2, unos pedacitos de hielo.
1/2 limón exprimido.
1 cucharadita de azúcar.
6 gotas de Curaçao La Campana.
1 copa de Vino Madera.
Muévase bien y llénese de Ginger-Ale.

202. Florodora.

Prepárese en el vaso número 2, 1/3 de hielo molido.
100 gramos de fruta cortada muy fina.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 copa de coñac Martell.
1/2 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Ron Negrita.
1/2 ídem de Whisky Antiquary.
1 raja de naranja.

203. Franzk's Cordial.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
1/3 copa de Menta Verde.
1 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.



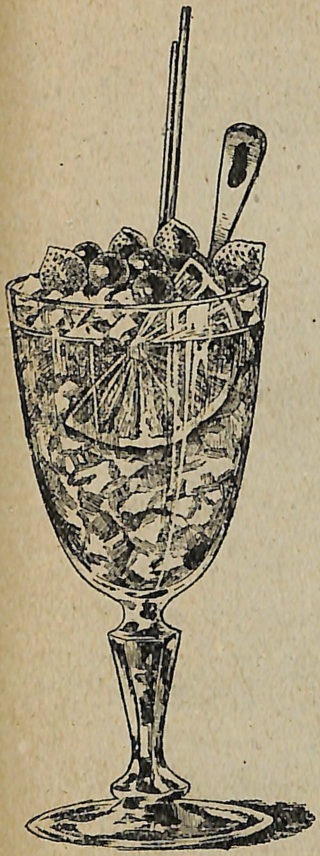
Franzk's Pousse-café.

204. Franzk's Pousse-café.

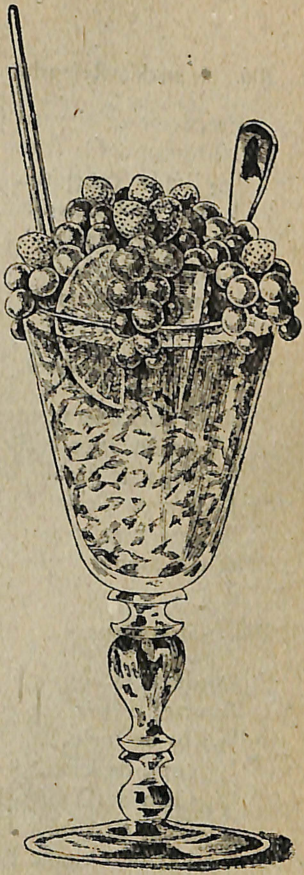
Echese suavemente en la copa núm. 11:
1/4 copa de Marrasquino.
1/4 ídem de Cherry Brandy.
1/4 ídem de Kummel.
1/4 ídem de Chartreuse Verde.

205. Franzk's Pick-me-up.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
2 cucharaditas de azúcar.
1 copa de Captain's Gin.
1 ídem de leche.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 10, llenándose de Agua de Borines.



Franzk's Pick-me-up.



Franzk's Refresher.

206. Franzk's Refresher.

Prepárese en el vaso núm. 10, 1/3 de hielo molido.
100 gramos de fruta picada muy fina.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Granadina.
1 ídem de Kirsch.
1 raja de naranja.
Llénese de Agua de Borines.

207. Franzk's Reviver.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/2 limón exprimido.
1/2 copa de Jarabe de Fresa.
1 ídem de Coñac Osborne.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Champagne.

208. Fitsimmons.

Bordéese la copa núm. 5 con limón y azúcar.
Aparte, prepárense en un gran vaso de cristal unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Licor de Fresa.
1/2 ídem de Oporto Blanco Sandeman.
1/2 ídem de Coñac Domecq.
4 gotas de Orange Bitter.
Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, con una cereza.

209. Famous Dibool.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Benedictino.
8 ídem de Orange Bitter.
1/3 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Coñac Osborne.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

210. Famous Brebajê.

Pónganse en la copa núm. 4, 3 pedacitos de hielo.
1/2 copa de Bitter Campari.
1 ídem de Vermouth Martini Rossi.
1 corteza de limón.
Llénese de Agua de Borines.

211. Florencia cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
4 ídem de Jarabe de Granadina.
8 ídem de Cointreau.
1/4 copa de Kirsch.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

212. Fil de Fer cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
1/4 limón exprimido.
6 gotas de Granadina.
1/2 copa de Whisky Antiquary.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 6, con una cereza.

213. Flip Flap.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 copa de Jarabe de Goma.
1 clara de huevo.
1 copa de Coñac Domecq.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 4.

214. Fancy Brandy Sour.

Prepárese en el vaso núm. 2, 1/3 de hielo molido.
100 gramos de fruta.
1/2 limón exprimido.
1 cucharadita de azúcar.
1 copa Coñac Domecq.

---

215. Fancy Brandy Smachs.

En la copa núm. 7, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
4 hojas de menta.
1 copa Coñac Caballero.
Muévase bien y se pasa al vaso núm. 3, con 3 hojas de menta, 3 fresas y una raja de naranja cortada.

216. Fox Degree cocktail.

Viértanse en la copa núm. 5, 8 gotas de Jugo de Naranja.
1/2 copa de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem Captain's Gin.

217. Fernet Branca cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curaçao La Campana.
8 ídem de Jarabe de Granadina.
1/2 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Fernet Branca.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

CURAÇAO BLANCO «LA CAMPANA»

Liquor
Fray German
Van den Bergh & Co Sr
Rivers

218. Fancy Porto cocktail.

Bordéese la copa núm. 5 con limón y azúcar.
6 gotas de Angostura.
1 copa de Oporto Sandeman.
1 cereza.

219. Fancy Benedictine cocktail.

Bordéese la copa núm. 5 con limón y azúcar.
Aparte, pónganse en una gran vaso de cristal unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Segrestat.
4 ídem de Curaçao La Campana.
5 ídem de Jarabe de Goma.
1 copa de Benedictino.
Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, con una corteza de limón.

220. Fassenatore cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Anisette.
1/4 ídem de Menta Glaciale.
1/4 ídem de Sacrerba.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de coñac.
Agítese bien; se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

221. Fellow.

En el vaso núm. 10, unos pedacitos de hielo.
1 copa de Coñac Martell.
1 raja de naranja.
Llénese de Agua de Borines.

222. Forestier cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/3 copa de Coñac Martell.
1/4 limón exprimido.
6 gotas de Jarabe de Fresa.
1/3 copa de Ron Bacardí.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una fresa.

223. Fancy Curaçao.

Bordéese la copa núm. 5 ligeramente con limón y azúcar.
Aparte, póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo.
5 gotas de Angostura.
4 ídem de Curaçao La Campana.
6 ídem de Jarabe de Goma.
1/3 copa de Coñac Domecq.
1/2 ídem de Curaçao Rojo.
Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, con una corteza de limón.

224. Fancy Chartreuse cocktail.

Bordéese la copa núm. 5 con limón y azúcar.

Aparte, pónganse en un gran vaso de cristal unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Peach Brandy.

6 ídem de Curaçao La Campana.

1 copa de Chartreuse Amarillo.

Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, con una corteza de limón.

225. Futurity cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Orange Bitter.

8 ídem de Marrasquino.

8 ídem de Peach Brandy.

1/2 copa de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

226. Facardo cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Angostura.

1/6 ídem de Curaçao La Campana.

1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.

1/2 ídem de coñac.

Agítese bien; se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

227. Flip Capitol.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/2 copa de Jarabe de Goma.
1 yema de huevo.
1/2 copa de Kirsch.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

228. Fruits Capitol.

Póngase en el vaso núm. 2 un poco de hielo molido.
150 gramos de fruta, cortada muy fina.
1/2 copa de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Marrasquino.
1/2 ídem de Kirschen Wasser.
1/4 ídem de coñac.
1 raja de naranja.
Llénese de Champagne Freixenet.

229. Ferrer cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Crema Cassis.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

230. Fizz Capitol.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/4 copa de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Jarabe de Goma.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de coñac.
1/3 limón exprimido.
Agítese bien; se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Ginger-Ale.

231. Fábregas cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Solamer.
1/6 ídem de Aperitivo Rossi.
1/4 ídem de Dry Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien; se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

232. Fantasio cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Captain's Gin.
1/4 ídem de coñac.
1/4 ídem de Menta Blanca.
1/2 ídem de Marrasquino.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5.

233. Freixenet au Champagne.

Póngase en el vaso núm. 2 un poco de hielo molido.

100 gramos de fruta cortada muy fina.
1 cucharadita de azúcar.
1/4 copa de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Kirschen Wasser.
1/4 ídem de Marrasquino.
1/2 ídem de coñac.
Llénese de Champagne Freixenet.

234. Fairbank cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Noyeau.
1/6 ídem de Orange Bitter.
1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

235. Flashman's cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/4 copa de Bitter Segrestat.
1/4 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Oporto Blanco.
1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

236. Fasano cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Orange Bitter.
1/6 ídem de Fernet Branca.
1/2 ídem de Amer Picón.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.

Agítese bien; se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

237. Franco cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

3 gotas de Solamer.
1/6 copa de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Benedictino.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de coñac.

Agítese bien; se pasa a la copa de cocktail, con una guinda y una corteza de limón.

238. Freixenet cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/4 copa de Granadina.
1/2 ídem de Jugo de Naranja.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de coñac.

Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5. con una corteza de naranja.

239. Fábregas Flip.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/2 copa de Curaçao La Campana.
1 yema de huevo.
1/2 copa de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

240. Faltan cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Orange Bitter.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Oporto.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

241. Fu-Fu cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Gran Marnier.
1/6 ídem de Jugo de Piña.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con unos pedacitos de piña.

242. Famous Vidal.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Jarabe de Goma.
1/6 ídem de Orange Bitter.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Vermouth Martini Rossi.
1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/4 ídem de Dry Captain's Gin.
Agítese bien; se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

243. Groven Club.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
10 ídem de Jarabe de Fresa.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

244. Gin Club.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 clara de huevo.
1/2 copa de Jarabe de Granadina.
1 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

245. Gin Fizz.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 10, llenándose de Agua de Borines.

246. Golden Fizz.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/2 limón exprimido.
1 yema de huevo.
2 cucharaditas de azúcar.
1 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 10, llenándose de Agua de Borines.

247. Gin Crustas.

Bordéese la copa núm. 6 con limón y azúcar.
Aparte, pónganse en la cocktelera unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Curaçao La Campana.
5 ídem de Angostura.
8 ídem de Marrasquino.
1/4 limón exprimido.
1 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, con una cereza y una corteza de limón.

248. Golden Slipper.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
1/2 copa de Chartreuse Amarillo.
1/2 ídem de Kirsch.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

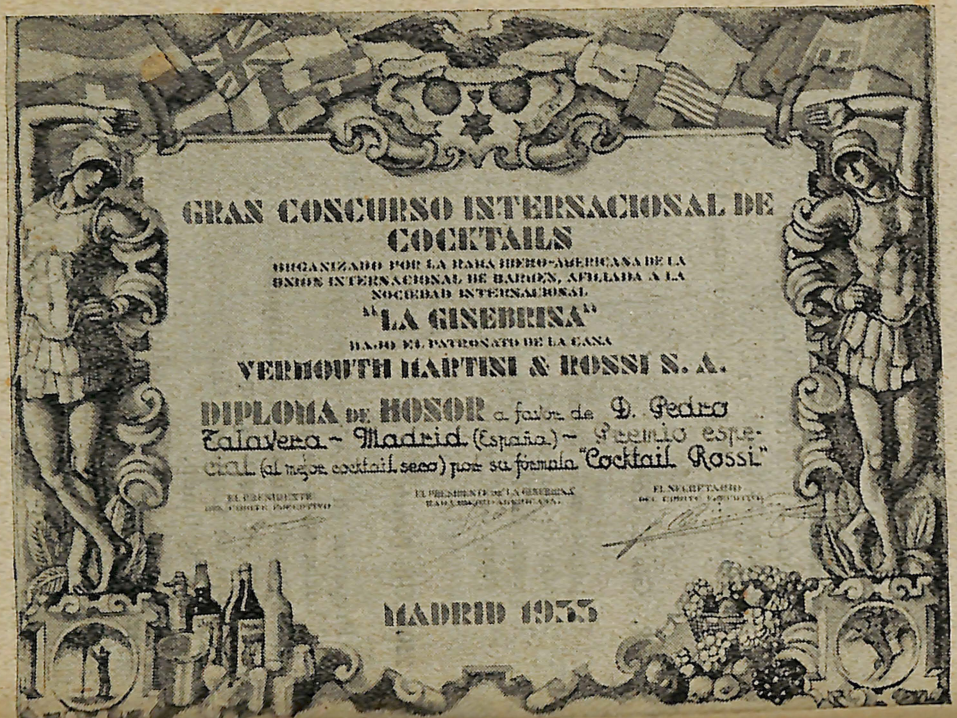
249. Gin S. Caffa.

Prepárese en la copa núm. 11:
2 gotas de Angostura.
1/2 copa de Benedictino.
1/2 ídem de Captain's Gin.

250. Gin Punch.

Prepárese en el vaso núm. 10:
1 cucharadita de azúcar.
4 gotas de Curaçao La Campana.
8 ídem de jugo de limón.
1 copa de Captain's Gin.
1 raja de limón.
Llénese de agua muy caliente y échese un poco de nuez moscada.

CREMA DE CAFE «LA CAMPANA»



GRAN CONCURSO INTERNACIONAL DE COCKTAILS

ORGANIZADO POR LA RAMA IBERO-AMERICANA DE LA UNION INTERNACIONAL DE BARMEN, AFILIADA A LA SOCIEDAD INTERNACIONAL

"LA GINEBRINA"

BAJO EL PATRONATO DE LA CASA

VERMOUTH MARTINI & ROSSI S. A.

DIPLOMA DE HONOR a favor de D. Pedro Talavera - Madrid (España) - Premio especial (al mejor cocktail seco) por su formula "Cocktail Rossi"

EL PRESIDENTE DEL COMITE EJECUTIVO

EL PRESIDENTE DE LA GINEBRINA RAMA IBERO-AMERICANA

EL SECRETARIO DEL COMITE EJECUTIVO

MADRID 1933

251. Gin Sour.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
10 gotas de jugo de limón.
8 ídem de Orange Bitter.
8 ídem de Curaçao Bardinet.
1 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

252. Gin Spidder.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
1 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, con una raja de limón, llenándose de Ginger-Ale.

253. Gin Rikey.

Pónganse en el vaso núm. 2 unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Captain's Gin.
Llénese de Agua de Borines.

254. Glaciale Glace.

Prepárese en la copa núm. 6:
1/2 de hielo molido.
Llénese de menta Glaciale.

255. Gold Gin Mauder.

En el vaso núm. 10, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
1 copa de Captain's Gin.
1 raja de limón.
Llénese de Agua de Borines.

256. Globet Leaf cocktail.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 clara de huevo.
1/4 limón exprimido.
2 hojas de menta.
1 cucharadita de Jarabe de Granadina.
1/3 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con dos hojas de menta.

257. Gim'let Hoffmann cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/3 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Vermouth Noilly Prat.
8 gotas de Kirsch.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

KUMMEL PAPOF «LA CAMPANA»

258. Globet Flip.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 clara de huevo.
1/4 limón exprimido.
1/3 copa de Jarabe de Goma.
8 gotas de Pippermint.
1/2 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

259. Gioconda cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
8 ídem de Jarabe de Goma.
1/3 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/3 ídem de Kummel.
1 raja de naranja.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de naranja.

260. Grog Americano.

Póngase en el vaso núm. 10:
1 cucharadita de azúcar.
Llénese la mitad del vaso de agua muy caliente.
Mézclese bien hasta disolver el azúcar.
1 raja de limón con unos clavos alrededor.
1 copa de Ron Negrita.
Préndase.

261. Gaucher cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Orange Bitter.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Cherry Brandy.
1/4 ídem de coñac.
1/4 ídem de Whisky.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con dos granos de café.

262. Granada Flip.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 clara de huevo.
1/2 naranja exprimida.
1/2 copa de Jarabe de Frambuesa.
Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5.

263. Gil Roy cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Kirschen Wasser.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Cherry Brandy.
1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien; se pasa al vaso núm. 3, con una guinda y una corteza de limón.

264. Gin-Dale cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/4 copa de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Gran Marnier.
1/4 ídem de coñac.
1/4 ídem de Dry Captain's Gin.

Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con una guinda.

265. Gong cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Jarabe de Granadina.
1/6 ídem de Abricot Brandy.
1/2 ídem de Ron Bacardí.
1/2 ídem de coñac.

Agítese bien; se pasa a la copa núm. 5, con una fresa y una corteza de naranja.

266. Garabita cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Aperitivo Rossi.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.

Agítese bien; se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

267. Heap of comfort.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
1 copa de Vino Madera.
1 ídem de Coñac Domecq.
1 ídem de Curaçao La Campana.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con un poco de nuez moscada.

268. Half & Half.

Póngase en el vaso núm. 10 la mitad de Bas-Pale-Ale y la mitad de Stout.

269. Hot Locomotive.

Prepárense en una cacerola 125 gramos de miel.
4 copas de Curaçao La Campana.
8 clavos de esencia.
2 botellas de Vino Tinto.
Caliéntese lentamente y muévase suavemente sin que llegue a hervir.
Aparte, pónganse en una ponchera:
8 huevos batidos.
1/2 litro de agua caliente, agregándola poco a poco a la cacerola, moviéndolo suavemente.
Pásese a la ponchera el contenido y sírvase en la copa núm. 5 con unas pastas secas.

270. Horse's Neck.

En el vaso núm. 1, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Coñac Domecq.
1 raja de limón cortada.
Llénese de Ginger-Ale.

271. Hoola Hoola cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 naranja exprimida.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una naranja.

272. Harry's cocktail.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 clara de huevo.
1/3 copa de Jarabe de Goma.
8 gotas de Absenta.
1/3 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

MARRASQUINO «LA CAMPANA»

273. Hot Mannhatan Egg Nogg (para 10 personas).

Pónganse en una ponchera 250 gramos de azúcar.
1/2 litro de agua caliente para disolver el azúcar.
1/2 ídem de Whisky.
1/2 ídem de Vino Madera.
10 yemas de huevo.
Agítese bien, añadiendo poco a poco 1/2 litro de leche caliente. Sírvase en los vasos núm. 10.

274. Havana Silencer.

Prepárese en el vaso núm. 10:
1/3 hielo molido.
4 gotas de Angostura.
2 cucharaditas de Jarabe de Fresa.
2 rajas de naranja.

275. Hoffmann House cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Orange Bitter.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.
2 gotas de Absenta.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

ABRICOT «LA CAMPANA»

276. Hyde Park cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Jarabe de Goma.
1/4 ídem de Licor de Lima.
1/2 ídem de Whisky.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una aceituna y una corteza de limón.

277. Hibers cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Angostura.
1/6 ídem de Jarabe de Goma.
1/4 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Absenta.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

278. Harrison's Egg Nogg.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 yema de huevo.
1 1/2 cucharada de azúcar.
1 copa de Sidra Gaitero.
Agítese bien y se pasa a la copa número 4, con un poco de canela en polvo.

279. Homestead cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Coñac.
1/6 ídem de Angostura.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/4 ídem de Vermouth Martini Rossi.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

280. Haward cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Jarabe de Goma.
1/6 ídem de Angostura.
1/2 ídem de Coñac.
1/2 de Vermouth Martini Rossi.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

281. Irish cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
1 copa de Iris Whisky.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Ginger-Ale.

282. Improved Oporto cocktail.

Prepárese en la copa núm. 5, pasando por el borde limón y azúcar.

Aparte, en la cocktelera, unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Granadina.

10 ídem de Marrasquino.

6 ídem de Curaçao La Campana.

Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, con una cereza.

KIRSCH «LA CAMPANA»

---

283. Improved Cherry Brandy cocktail.

Prepárese en la copa núm. 5, pasando por el borde limón y azúcar.

Aparte, en una cocktelera, unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Curaçao La Campana.

8 ídem de Jarabe de Naranja.

1 copa de Anisette.

1 ídem de Cherry Brandy.

Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, con una cereza.

ABRICOT «LA CAMPANA»

284. Improved Brandy cocktail.

Prepárese en la copa núm. 5, pasando por el borde limón y azúcar.

Aparte, en la cocktelera, unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Marrasquino.

8 ídem de Jarabe de Limón.

4 ídem de Anisette.

1 copa de Coñac Martell.

Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, con una cereza.

ANISETTE MAR Y SOL «LA CAMPANA»

---

285. Improved Whisky cocktail.

Prepárese en la copa núm. 5, pasando por el borde limón y azúcar.

Aparte, en la cocktelera, unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Curaçao La Campana.

8 ídem de Jarabe de Goma.

6 ídem de ídem de Naranja.

4 ídem de Anisette.

1 copa de Whisky Antiquary.

Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, con una cereza.

CREMA DE ANIS «LA CAMPANA»

286. Improved Vermouth cocktail.

Prepárese en la copa núm. 5, pasando por el borde limón y azúcar.

Aparte, en la cocktelera, unos pedacitos de hielo.

10 gotas de Curaçao La Campana.

10 ídem de Jarabe de Goma.

8 ídem de Orange Bitter.

1/2 copa de Vermouth Martini Rossi.

Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, con una corteza de limón y una cereza.

287. Improved Jerez cocktail.

Prepárese en la copa núm. 5, pasando por el borde limón y azúcar.

Aparte, en la cocktelera, unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Orange Bitter.

10 ídem de Curaçao La Campana.

6 ídem de Jarabe de Goma.

1 copa de Jerez Agustín Blázquez.

Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, con una corteza de limón.

288. Iced Coffee.

Póngase en la copa núm. 8 la mitad de hielo molido.

2 cucharaditas de azúcar.

1/2 copa de Coñac Martell.

1/3 ídem de Kirsch.

Llénese de café frío.

289. Iced Tea.

En la copa núm. 8, la mitad de hielo molido.
Aparte, en la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 copa de Te.
1/2 ídem de Coñac Caballero.
1/3 ídem de Marrasquino.
Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada.

290. Ideal cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Captain's Gin.
6 gotas de Chartreuse Amarillo.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

291. In Fifi tout jour.

En el vaso núm. 3, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Cointreau.
1/2 ídem de Coñac Domecq.
8 gotas de Menta Verde.
Mézclese bien y se sirve.

RON SAVANNA «LA CAMPANA»

292. Iced Cream Borines.

Prepárese en el vaso núm. 8 la mitad de hielo molido.
8 gotas de Curaçao La Campana.
1 yema de huevo.
1/2 copa de Crema de Vainilla.
1 copa de Kirsch.
Llénese de Agua de Borines.

293. I. B. W. cocktail.

Prepárese en un gran vaso de cristal:
8 gotas de Orange Bitter.
8 ídem de Curaçao La Campana.
1/3 copa de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una cereza y una corteza de limón.

294. Inca cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Orange Bitter.
1/3 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Whisky Antiquary.
1/3 ídem de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

295. Improved Gin cocktail.

Prepárese en la copa núm. 5, pasándole por el borde limón y azúcar.

Aparte, en la cocktelera, unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Marrasquino.

6 ídem de Jarabe de Granadina.

4 ídem de Absenta.

1 copa de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, con una cereza.

296. Improved Madera cocktail.

Prepárese en la copa núm. 5, bordeándola de limón y azúcar.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Granadina.

6 ídem de Kummel.

6 ídem de Anisette.

1 copa de Vino Madera.

Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, con una fresa.

297. Irenne Flip.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.

1/4 copa de Jarabe de Goma.

1 yema de huevo.

1/4 copa de Coñac.

1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

298. Igsson cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Marie Brizard.
1/4 ídem de Pippermint.
1/4 ídem de Coñac.
1/4 ídem de Abricot Brandy.
1/6 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una fresa.

ANISETTE MAR Y SOL «LA CAMPANA»

299. Imparcial cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Curaçao La Campana.
1/6 ídem de Orange Bitter.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Vermouth Martini seco.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

CREMA DE ANIS «LA CAMPANA»

300. Im camparin'y cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Curaçao La Campana.
1/6 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Bitter Campari.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una fresa y una corteza de limón.

301. Jazzman's cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Orange Bitter.
10 ídem de Coñac Osborne.
1/3 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/2 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

302. Jamaica Punch.

En la copa núm. 7, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
100 gramos de fruta.
1/2 copa de Coñac Domecq.
1/2 ídem de Curaçao La Campana.
1 ídem de Rhum Jamaica.
1 raja de naranja cortada.

303. John Collins.

En el vaso núm. 2, unos pedacitos de hielo.
1/4 limón exprimido.
2 cucharaditas de azúcar.
1 copa de Captain's Gin.
Llénese de Agua de Borines.

304. Jerez Flip.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1 copa de Jerez Agustín Blázquez.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de canela.

305. Jersey cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
8 ídem de Curaçao La Campana.
1 raja de limón.
Llénese de Ginger-Ale.

306. Jock Rossa cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/2 limón exprimido.
8 gotas de Jarabe de Fresa.
1/2 copa de Whisky Antiquary.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una cereza.

307. Knickerbein.

Viértanse en el vaso núm. 12, 3 gotas de Angostura.
1 yema de huevo.
1/2 copa de Curaçao La Campana.
Llénese de Kummel.

308. Kummel Glace.

Prepárese en la copa núm. 5 la mitad de hielo molido y llénese de Kummel.

309. Kis-me-qui cocktail.

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
8 ídem de Curaçao La Campana.
10 ídem de Jarabe de Goma.
1/2 ídem de Absenta.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

310. Lady of the Lake.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/4 limón exprimido.
1/2 copa de Curaçao La Campana.
1/3 ídem de Jarabe de Naranja.
1 ídem de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 4, con una cereza.

311. Leave it to me.

En el vaso núm. 2, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Jarabe de Granadina.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Captain's Gin.
Llénese de Agua de Borines.

312. Last Drink.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Jarabe de Naranja.
1/4 copa de Benedictino.
1/4 ídem de Kummel.
1/3 ídem de Ginger-Brandy.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de naranja y una fresa.

313. Lágrima Christi cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Jarabe de Goma.
8 ídem de Orange Bitter.
6 ídem de Curaçao La Campana.
1 copa de Lágrima Christi.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una cereza.

PIPPERMINT «LA CAMPANA»

314. Lágrima Christi Flip.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Curaçao La Campana.
1 yema de huevo.
1 copa de Lágrima Christi.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con un poco de nuez moscada.

315. La Peruana cocktail.

Bordéese la copa núm. 5 con un poco de Bitter Angostura.
1/2 copa de Whisky Antiquary.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.
1 corteza de limón.

316. Lussnigg cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Granadina.
1/4 limón exprimido.
1 copa de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de naranja.

---

317. Lemom Bálsamo.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de miel.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Coñac Osborne.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

318. Lu-Lu cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Jarabe de Goma.
6 ídem de Orange Bitter.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/4 ídem de Marrasquino.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

319. Lemci Cup Hici cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Orange Bitter.
8 ídem de Curaçao La Campana.
6 ídem de Marrasquino.
4 ídem de Menta Verde.
1/3 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una corteza de limón.

320. Locomotive.

Prepárese en el vaso núm. 10 la mitad de hielo molido.

1 yema de huevo.
2 cucharaditas de miel.
1/3 copa de Curaçao La Campana.
1 ídem de Vino Madera.

321. Locomotive, caliente.

Prepárese en una pequeña cacerola 1/4 limón exprimido.

1 cucharadita de miel.
1 yema de huevo.
1/3 copa de Curaçao La Campana.
1 ídem de Vino Madera.

Se hace hervir lentamente, añadiéndole una copa de agua y moviéndolo constantemente, hasta reducirlo a la mitad.

Sírvase en la copa núm. 9.

322. Ladie's cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

4 gotas de Angostura.
6 ídem de Absenta.
6 ídem de Jarabe de Granadina.
1 copa de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una cereza.

323. Legión cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Curaçao La Campana.

1/6 ídem de Fernet Branca.

1/2 ídem de Coñac.

1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una aceituna y una corteza de limón.

324. La Whill cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Angostura.

1/6 ídem de Absenta.

1/2 ídem de Marrasquino.

1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

325. Little Devil cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Cointreau.

1/4 ídem de Ron Bacardí.

1/2 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

326. Law Hill cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Angostura Bitter.
1/6 ídem de Absinthe.
1/6) ídem de Marrasquino.
1/2 ídem de Coñac.
1/4 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

327. Leap-Frog Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.

1/2 copa de Jarabe de Goma.
1/2 ídem de Jugo de Limón.
1 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Ginger-Ale.

328. Leap-Year cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Gran Marnier.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una fresa y una corteza de limón.

329. Lutkins cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Jugo de Naranja.
1/4 ídem de Abricot Brandy.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

330. Lily cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Jarabe de Naranja.
1/4 ídem de Dry Captain's Gin.
1/4 ídem de Quina Lillet.
1/2 ídem de Crema Noyeau.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 3, con una corteza de naranja.

331. La Rosa Flip.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 yema de huevo.
1/4 copa de Jarabe de Plátano.
1/4 ídem de ídem de Fresa.
1/2 ídem de Jugo de Naranja.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

332. Lucient Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hilo picado.
1/4 naranja exprimida.
1/4 copa de Peach Brandy.
1/4 ídem de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

333. Lenos cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Jarabe de Granadina.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, añadiéndose 2 gotas de Absinthe y una corteza de limón.

334. Little Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/4 copa de Jugo de Limón.
1/4 ídem de Cointreau.
1/4 ídem de Ron Bacardí.
1/4 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

335. Lemon Flip.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/2 limón exprimido.
1 clara de huevo.
8 gotas de Jarabe de Goma.
1 copa de Coñac.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

336. Luna cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
10 gotas de Jarabe de Goma.
8 ídem de Pippermint.
1/4 ídem de Vermouth Martini Rossi.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Crema Cacao La Campana.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja y una fresa.

337. Momo cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao Bardinet.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Noyeau.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una corteza de limón.

CHERRY BRANDY «LA CAMPANA»

338. Madera cocktail.

Pónganse en un gran vaso de cristal 8 gotas de Orange Bitter.
6 gotas de Curaçao La Campana.
1 copa de Vino de Madera.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una corteza de limón.

339. Metropolitano cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
6 ídem de Jarabe de Goma.
1/2 copa de Coñac Martell.
1/2 ídem Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una corteza de limón.

340. Mundial cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
6 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Marrasquino.
1/2 ídem de Coñac Domecq.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

CREMA DE CACAO «LA CAMPANA»

341. Marrasquino cocktail.

En un gràn vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Orange Bitter.
8 ídem de Jarabe de Goma.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Marrasquino.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

342. Madera Flip.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1 copa de Vino Madera.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con un poco de nuez moscada.

343. Milk Punch.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 copa de Coñac Martell.
1/2 ídem de Ron Negrita.
1/2 vaso de leche.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, con un poco de nuez moscada.

CREMA DE CAFE «LA CAMPANA»

344. Milk Punch, caliente.

Póngase en la cocktelera una cucharadita de azúcar.
1 copa de Ron Saint-James.
1/2 vaso de leche caliente.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 10 con un poco de nuez moscada.

345. Magnolia Sling.

Prepárese en el vaso núm. 10 1/3 de hielo molido.
Aparte, en la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/3 copa de Curaçao La Campana.
10 gotas de Jarabe de Goma.
1 yema de huevo.
1 copa de Coñac Caballero.
Agítese bien y se pasa al vaso antes preparado, llenándose de Champagne.

346. Manay Tailor.

Prepárese en la copa núm. 4:
1/3 de hielo molido.
1 copa de Captain's Gin.
1 raja de limón.
Llénese de Ginger-Ale.

---

347. Michels Blush.

Prepárese la copa núm. 6, pasando limón y azúcar por el borde.

Aparte, en la cocktelera, unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Curaçao La Campana.

8 ídem de Anisette.

10 ídem de Jarabe de Plátano.

1 copa de Ron.

Agítese y se pasa a la copa antes preparada.

348. Maiden's Prayer.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.

1/2 limón exprimido.

8 gotas de Menta Blanca.

8 ídem de Curaçao La Campana.

1/2 copa de Orange Bitter.

1 ídem de Ron Negrita.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Champagne.

349. Maiden's Blush.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.

1/2 copa de Curaçao La Campana.

1 yema de huevo.

1 copa de Coñac Caballero.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 4, llenándose de Champagne.

350. Manila hot shot.

Prepárese en una pequeña cacerola:
1 cucharadita de azúcar.
1 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Anisette.
1/2 ídem de agua caliente.
Caliéntese dos minutos y se pasa a la copa núm. 9, llenándose de leche caliente, con un poco de nuez moscada.

CHERRY BRANDY «LA CAMPANA»

---

351. Missisipí Punch.

Prepárese en la copa núm. 7:
1/3 de hielo molido.
100 gramos de fruta, cortada muy fina.
1/2 limón exprimido.
1/2 Copa de Curaçao Capitán.
1/3 ídem de Crema de Cassis.
1/2 ídem de Ron.
1/2 ídem de Whisky Antiquary.
1 raja de naranja.

MARRASQUINO «LA CAMPANA»

Missisipí Punch.

352. Mother Milk.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 copa de Curaçao La Campana.
1 yema de huevo.
1/3 copa de Granadina.
1/2 ídem de Coñac Martell.
1/2 ídem de leche fría.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 10.

353. Morning Glory cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
6 ídem de Curaçao La Campana.
8 ídem de Absenta.
6 ídem de Jarabe de Granadina.
1 copa de Coñac Domecq.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

354. Manchester cocktail.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
6 ídem de Curaçao La Campana.
3 ídem de Absenta.
1/2 copa de Jerez Marqués del Mérito.
1/2 ídem de Ron Negrita.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una cereza.

355. Macdonald cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
8 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Whisky Antiquary.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una guinda.

356. Málaga Flip.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1 copa de Málaga.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5 con un poco de canela o nuez moscada.

357. Morning cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Orange Bitter.
6 ídem de Jarabe de Goma.
1/2 copa de Whisky Pandy.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 7, llenándose de Champagne y una raja de limón.

358. Marsalovo cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Orange Bitter.
6 ídem de Curaçao La Campana.
1 copa de Marsalovo.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una corteza de naranja.

KIRSCH «LA CAMPANA»

359. Melón cocktail.

Prepárese en la copa núm. 12:
1/3 hielo molido.
1/4 copa de Curaçao La Campana.
1 ídem de Jugo de Melón.
Añádanse unos pedacitos de melón.

360. Mint Toddy cocktail.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 limón exprimido.
10 gotas de Curaçao La Campana.
1 clara de huevo.
1/2 copa de Captain's Gin.
2 hojas de menta verde.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 7, llenándose de Agua de Borines.

361. Marsalovo Flip.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1 copa de Marsalovo.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5 con un poco de nuez moscada.

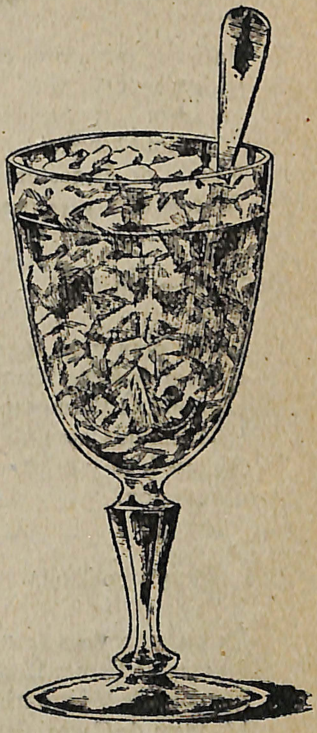
ABRICOT «LA CAMPANA»

362. Morning Glory Fizz.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
1 cucharadita de azúcar.
6 gotas de jugo de limón.
6 ídem de Absenta.
2 cortezas de limón.
1 copa de Whisky Pandy.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 10, llenándose de Agua de Borines.

363. Mint Julep.

Prepárese en la copa número 7:
1/3 hielo molido.
1 cucharadita de azúcar.
100 gramos de fruta.
5 hojas de menta verde.
2 rajas de naranja cortada.
1 copa de Coñac Martell.
1 ídem de Rhum Bacardí.
1/4 Agua de Borines.



Mint Julep.

364. Mahogany cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/3 copa de Vodka.
1/3 ídem Jerez San Hilario.
1/3 ídem Dubonet.
4 gotas de Angostura.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

365. Mi cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Bitter Campari.
1/3 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una corteza de limón.

366. Mary's cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Fernet Branca.
1/2 copa de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

CREMA DE ANIS «LA CAMPANA»

367. Mon Glory cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Anisette.
10 ídem de Bitter Campari.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5 con una corteza de limón.

368. Modern cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Orange Bitter.
6 ídem de Jarabe de Goma.
4 ídem de Absenta.
1/2 copa de Whisky Pandy.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5 con una corteza de limón.

369. Millonario cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Absenta.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una corteza de limón.

370. Mamita cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
1/4 limón exprimido.
8 gotas de Jarabe de Fresa.
1 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm 5 con una fresa.

371. Manila cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
6 ídem de Jarabe de Goma.
1/3 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/3 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/3 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm 3 con una corteza de limón.

372. Mannhatan cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
6 ídem de Curaçao La Campana.
6 ídem de Jarabe de Goma.
1/2 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Whisky Canadian Clup.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una guinda y una corteza de limón.

373. Monreal cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Angostura.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Coñac.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Abricot Brandy.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

374. Maruchi cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Abricot Brandy.
1/4 ídem de Marrasquino.
1/2 ídem de Coñac.
1/6 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una fresa y una corteza de naranja.

375. Mary-Flip.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/2 copa de Jarabe de Goma.
1 yema de huevo.
1/2 copa de Marrasquino.
1/4 ídem de Licor de Lima.
1/4 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

376. M. Tercero.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Orange Bitter.

1/6 ídem de Jarabe de Goma.

1/2 ídem de Vermouth Carpano.

1/4 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

377. Meranch cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/4 copa de Absinthe.

1/2 ídem de Whisky.

1/4 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una aceituna y una corteza de limón.

378. Moralis cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Licor Mandarinette.

1/6 ídem de Quina Dubonet.

1/2 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de naranja.

379. Maky cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Peach Brandy.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Coñac.
1/4 ídem de Licor de Lima.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una fresa.

RON SAVANNA «LA CAMPANA»

380. Mestour Horacio.

Póngase en la copa núm. 12:
1/2 copa de Licor de Lima.
1/2 ídem de Coñac Carlos III.
Sírvase sin mezclar los licores.

381. Mestour Alberty.

Póngase en la copa núm. 12:
1/4 copa de Jarabe de Plátano.
1/4 ídem de Crema Cacao La Campana.
1/4 ídem de Coñac Veterano.
Sírvase sin mezclar los licores.

PIPPERMINT «LA CAMPANA»

382. Moukoy's Glan Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/6 copa de Absinthe.
1/6 ídem de Jarabe de Granadina.
1/4 ídem de Jugo de Naranja.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

383. Mountain Flip.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1/4 copa de Jarabe de Goma.
1/4 ídem de Coñac.
1/4 ídem de Whisky Canadian Clip.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

384. Margari Flip.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 cucharadita de azúcar.
1 clara de huevo.
1/2 copa de Oporto Blanco.
1/2 ídem de Coñac.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de canela en polvo.

385. MacKinley cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Curaçao La Campana.
1/6 copa de Anisette.
1/4 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Whisky.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un grano de café y una corteza de limón.

386. Mourland cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Orange Bitter.
1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/4 ídem de ídem Martini blanco.
1/2 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

387. Miss Voz cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Marrasquino.
1/4 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

388. Miravet Flip.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1 copa de Coñac.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de canela en polvo.

389. Malvasía cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Coñac.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Malvasía.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de naranja.

390. Mar y Terre.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/6 copa de Orange Bitter.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, añadiéndose una raja de limón con caviar cubriendo el vaso.

---

391. May Flower.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Angostura.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Vermouth Martini seco.
1/4 ídem de Jerez.
1/4 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

392. Noyeau cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Orange Bitter.
6 ídem de Kirsch.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Noyeau.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una cereza.

393. Night Cap.

En una coktelera, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Anisette.
10 gotas de Curaçao La Campana.
1 yema de huevo.
1/2 copa de Coñac Martell.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 6.

394. Niza Ducal.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
6 ídem de Crema de Menta.
1/2 copa de Kummel.
1/2 ídem de Marrasquino.
1/2 de naranja exprimida.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 8, llenándose de Agua de Borines.

395. Naranjada Bálsamo.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
6 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 cucharadita de azúcar.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 naranja exprimida.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

396. New Alexandra.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/3 copa de Vodka.
1/2 ídem de Coñac Caballero.
1/2 ídem de Crema de Cacao.
1 cucharadita de Crema Fraiche.

397. Ninette cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Cointreau.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5 con una corteza de limón.

398. Nierstein cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Benedictino.
1/6 ídem de Amer Picón.
1/4 ídem de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Whisky Canadian Clip.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

399. Nicker-Boker cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Jarabe de Plátano.
1/6 ídem de Peach Brandy.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Whisky.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con unos pedacitos de plátano y una corteza de limón.

400. Nouvel cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Orange Bitter.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Oporto Sandeman.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

401. Neuberth cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/4 copa de Cointreau.
1/4 ídem de Marrasquino.
1/4 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una guinda y una corteza de limón.

402. Oyester cocktail.

Prepárese en la copa núm. 5:

3 ostras.
1 cucharadita de tomate Ketchup.
3 gotas de Tobasco.
1/2 cucharadita de Vinagre.
1 cucharadita de Salsa Perrins.
1/2 copa de Coñac Domecq.

403. Ohio cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
8 ídem de Jarabe de Goma.
6 ídem de Marrasquino.
1/2 copa de Whisky Antiquary.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una aceituna.

404. Ostend Fizz.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Crema de Cassis.
1/2 ídem de Kirsch.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 10, llenándose de Agua de Borines.

405. Oporto cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
8 ídem de Curaçao La Campana.
4 ídem de Jarabe de Goma.
1 copa de Oporto.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una corteza de limón.

CURAÇAO BLANCO «LA CAMPANA»

406. Old-pal cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/4 copa de Bitter Campari.

1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.

1/2 ídem de Whisky Canadian Clup.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una aceituna y una corteza de limón.

407. Oria cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Jarabe de Fresa.

1/6 ídem de Marrasquino.

1/6 ídem de Menta Glaciale.

1/2 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

408. Ostend Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.

1/2 naranja exprimida.

1/2 copa de Crema Cassis.

1/4 ídem de Captain's Gin.

1/2 ídem de Kirschen Wasser.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

409. Opera cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Licor de Lima.
1/4 ídem de Dubonet.
1/6 ídem de Mandarinette.
1/4 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de mandarina.

410. Olivette cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Jarabe de Goma.
1/6 ídem de Orange Bitter.
6 gotas de Absenta.
1/2 copa de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

411. Olimpic cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Peach Brandy.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Licor de Lima.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una fresa y una corteza de naranja.

412. Oracio Gobler.

Póngase en el vaso núm. 2 un poco de hielo molido.
1 cucharada de azúcar.
50 gramos de fruta cortada muy fina.
1/2 copa de Macharnudo.
1/2 ídem de Oporto.
1/2 ídem de Cherry Brandy.
1 raja de naranja.
Llénese de Champagne Freixenet.

413. Oppenheim cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Kummel.
1/6 ídem de Kirschen Wasser.
1/6 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Vodka.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

414. Ostenga cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Crema Cacao La Campana.
1/6 ídem de Menta Verde.
1/4 ídem de Coñac.
1/4 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

415. Palace cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange Bitter.
6 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Jerez Agustín Blázquez.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una corteza de limón.

416. Pick-me-up.

Prepárese en el vaso núm. 2:
1/3 de hielo molido.
100 gramos de fruta del tiempo, cortada muy fina.
1/3 copa de Curaçao La Campana.
1/3 ídem de Coñac Domecq.
1/3 ídem de Captain's Gin.
6 gotas de Anís seco.
Llénese de Champagne Lauson.

417. Praireoister.

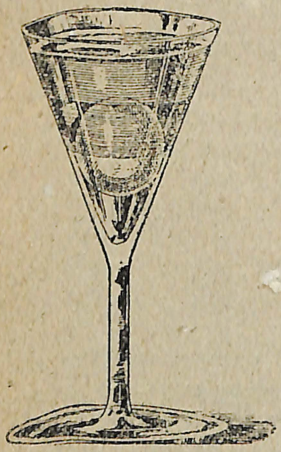
Prepárese en la copa núm. 6 una yema de huevo, añadiendo un poco de sal, pimienta, cayena, 3 gotas de Tobasco, una cucharadita de vinagre, una cucharadita de tomate Ketchup, una cucharadita de salsa Perrins y una copa de Coñac Domecq.

418. Pippermint Glace.

Prepárese en la copa núm. 12: 1/2 copa de hielo molido y llénese de Pippermint.

419. Plane Lemonade.

Prepárese en el vaso núm. 2:
1/3 de hielo molido.
1 cucharadita de azúcar.
1/3 copa de Crema de Cassis.
1 limón exprimido.
Llénese de Agua de Borines.



Pousse Café.

420. Pissie Apple Julep.

Prepárese en el vaso número 9:
1/3 de hielo molido.
100 gramos de fruta.
1/4 limón exprimido.
1/2 copa Jarabe de Fresa.
1/2 ídem de Marrasquino.
1/2 ídem de Crema de Plátano.
1/2 ídem Captain's Gin.
1 ídem de Vino Sauterne.
1 raja de naranja.

421. Pousse Café.

Viértase en la copa número 12: 1/3 de Anisette María Brizard.
1/3 de Chartreuse Amarillo.
1/3 de Pippermint.

422. Pousse à la mode.

Póngase en la copa núm. 12:
1 yema de huevo.
1/2 cucharadita de Granadina.
1/2 copa de Marrasquino.
1/2 ídem de Kirsch.

423. Prussian Punch.

En la copa núm. 7, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
6 gotas de Menta Verde.
1/3 copa de Captain's Gin.
8 gotas de Kirsch.
1 copa de Coñac Martell.
100 gramos de fruta.
1 raja de naranja cortada.

424. Porto Punch.

Póngase en la copa núm. 7:
1/3 de hielo molido.
1/3 de limón exprimido.
1 cucharadita de azúcar.
1/3 copa de Marrasquino.
1/2 ídem de Coñac Domecq.
1/2 ídem de Curaçao La Campana.
100 gramos de fruta.
1 copa de Porto.
1 raja de naranja cortada.

425. Pitika cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Curaçao La Campana.
6 ídem de Kummel.
1/3 copa de Marrasquino.
1/3 ídem de Menta Verde.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

426. Perfecto cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem Vermouth Noilly Prat.
6 gotas de Calisay.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

427. Piscolabis cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Bitter Campari.
6 ídem de Curaçao La Campana.
1/3 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una corteza de limón.

CREMA DE CACAO «LA CAMPANA»

428. Piña cocktail.

Prepárese la copa núm. 5, pasando ligeramente limón y azúcar por el borde.

Aparte, prepárese en la cocktelera unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Curaçao La Campana.

1/3 copa de Kirsch.

1/3 ídem de Coñac Osborne.

1 ídem de Jugo de Piña.

Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, añadiendo unos pedacitos de Piña.

429. Plus Ultra cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Fernet Branca.

6 ídem de Curaçao La Campana.

1/2 copa de Jerez seco.

1/2 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una corteza de limón.

430. Presidente cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Jarabe de Granadina.

10 ídem de Curaçao La Campana.

8 ídem de Orange Bitter.

1 copa de Ron Bacardí.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una corteza de limón.

431. Príncipe de Gales.

Póngase en el vaso núm. 10:
1/3 de hielo molido.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 copa de Curaçao La Campana.
6 gotas de Angostura.
1 copa de Vino Madera.
Llénese de Champagne Lauson.

432. Príncipe cocktail.

Bordéese la copa núm. 12 pasando ligeramente limón y azúcar.
3 gotas de Angostura.
1/3 cucharadita de azúcar.
Llénese de Sidra y póngase una corteza de limón.

433. Pall Mall cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/3 naranja exprimida.
1/3 Ron Jamaica.
1/3 limón exprimido.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

CREMA DE CAFE «LA CAMPANA»

434. Plaza cocktail.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/3 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.
10 gotas de Jarabe de Plátano.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5 con 3 rajas de plátano.

435. Polo cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/2 naranja exprimida.
8 gotas de Kirsch.
1/2 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

436. Princess cocktail.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/3 copa de Jarabe de Plátano.
1/3 ídem de Crema de Cacao.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

437. Porto Flip.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1 copa de Oporto.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5 con un poco de nuez moscada.

438. Pollensa cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Amer Picón.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Coñac.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

439. Piccio cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1 cucharada de miel.
1/2 copa de Café Moka.
1/4 ídem de Grappa.
1/4 ídem de Fernet Branca.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con 2 granos de café.

RON SAVANNA «LA CAMPANA»

440. Pirámides cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Licor de Lima.
1/6 ídem de Cherry Brandy.
1/6 ídem de Kirschen Wasser.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/4 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

441. Pousse à la mode Tamayo.

Póngase en la copa núm. 6, suavemente:
1 yema de huevo.
1/4 copa de Anisette Marie Brizard.
1/4 ídem de Crema Cacao La Campana.
1/4 ídem de Coñac.
Sírvase sin mezclar los licores.

442. Planter's Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/2 naranja exprimida.
1/2 limón.
1/2 copa de Ron Bacardí.
1/4 ídem de Coñac.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Ginger-Ale.

443. Perroquet cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Absenta.
1/4 ídem de Captains Gin.
1/2 ídem de Vodka.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

444. Pousse Café Montiel.

Póngase en la copa núm. 6, suavemente:
1/6 copa de Anisette.
1/6 ídem de Cherry Brandy.
1/6 ídem de Menta Verde.
1/6 ídem Chartreuse Amarillo.
1/6 ídem de Coñac.
Sírvase sin mezclar los licores.

445. Polo Gobler.

Póngase en el vaso núm. 2 un poco de hielo molido.
1 cucharada de azúcar.
50 gramos de fruta cortada muy fina.
1/2 naranja exprimida.
1/2 limón exprimido.
1/2 copa de Cherry Brandy.
1/2 copa de Oporto.
1 raja de naranja.

446. Pendor cocktail.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/4 limón exprimido.
1/4 copa de Jarabe de Goma.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Whisky.
1/2 ídem de Absenta.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

447. Pierrin cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Orange Bitter.
1/4 ídem de Licor de Lima.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Coñac.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

448. Portaje cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Solamer.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

449. Polanco cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Angostura.
1/4 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Whisky Vad 69.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una aceituna y una corteza de limón.

450. Pokora cocktail.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/6 copa de Jugo de Frutas.
1/6 ídem de Jarabe de Granadina.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/6 ídem de Calvados.
1/6 ídem de Cointreau.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una fresa y una corteza de naranja.

451. Portman Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/4 copa de Jugo de Naranja.
1/6 ídem de Angostura Bitter.
1/4 ídem de Jerez Quina.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

452. Quina Dubonet.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Jarabe de limón.
6 gotas de Curaçao La Campana.
1/3 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Quina Dubonet.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una cereza.

CREMA DE CACAO «LA CAMPANA»

453. Quelle-Vie cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curaçao La Campana.
1/3 copa de Coñac Martell.
1/2 ídem de Kummel.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

454. Qua-ker'sti Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/4 copa de Jarabe de Limón.
1/4 ídem de Jugo de limón.
1/2 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Ron Saint-James.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

CHERRY BRANDY «LA CAMPANA»

455. Quel-Vill Grappe.

Póngase en el vaso núm. 2 un poco de hielo molido.
1/2 copa de Coñac.
1/2 ídem de Kummel de Riga.
1/4 ídem de Grappa.
Llénese de Agua de Borines.

456. Rob Roy cocktail.

En un vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange Bitter.
1/2 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Whisky Pandy.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una cereza y una corteza de limón.

457. Ross cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
6 ídem de Curaçao La Campana.
6 ídem de Jarabe de Goma.
1/3 copa de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/3 ídem de Cherry Brandy.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una cereza y una corteza de limón.

---

458. Ron Sangaré.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 copa de Ron Saint-James.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 6 con un poco de nuez moscada.

459. Ron Sour.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 limón exprimido.
8 gotas de Orange Bitter.
8 ídem de Curaçao La Campana.
1 copa de Ron.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

460. Royal Derby.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange Bitter.
8 ídem de Curaçao La Campana.
10 ídem de Marrasquino.
1/2 copa de Coñac Domecq.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una corteza de limón.

KIRSCH «LA CAMPANA»

461. Rey Lyon cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Crema de Cassis.
6 ídem de Benedictino.
8 ídem de Coñac Martell.
1 copa de Whisky Antiquary.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 6.

CREMA DE CACAO «LA CAMPANA»

---

462. Red Star cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/4 de limón exprimido.
1/3 copa de Vermouth Noilly Prat.
1/3 ídem de Coñac Martell.
1/3 ídem de Ginebra Captain's.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una corteza de limón.

463. Rossey Squachs.

En la copa núm. 8, unos pedacitos de hielo.
1 limón exprimido.
10 gotas de Jarabe de Granadina.
1/4 de Agua de Borines.

ABRICOT «LA CAMPANA»

464. Royal cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Marrasquino.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Cherry Brandy.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5 con una cereza.

465. Royal Fizz.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Orange Bitter.
1/2 naranja exprimida.
1 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

466. Royal Punch (para 20 personas).

Pónganse en una ponchera 200 gramos de azúcar.
2 naranjas exprimidas.
2 limones ídem.
1/4 litro de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de te frío.
3 copas de Benedictino.
3 ídem de Ron Jamaica.
500 gramos de fruta cortada muy fina.
Muévase suavemente, sin deshacer la fruta, quince minutos, añadiéndole 3 botellas de Champagne.

467. Ron S. Caffa.

Bordéese la copa núm. 12 con un poco de Angostura.
1/2 copa de Benedictino.
1/2 ídem de Ron.

ANISETTE MAR Y SOL «LA CAMPANA»

468. Ron Punch.

Viértase en la copa núm. 2:
1/2 copa de Jarabe de Goma.
8 gotas de Curaçao La Campana.
1/3 limón exprimido.
1 copa de Ron Jamaica.
1 raja de limón.
Llénese de agua caliente, añadiendo un poco de nuez moscada.

469. Ron Spider.

En el vaso núm. 2, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Orange Bitter.
1 copa de Ron Negrita.
1 raja de limón.
Llénese de Agua de Borines.

KIRSCH «LA CAMPANA»

470. Ron Crustas.

Bordéese el vaso núm. 3, pasándole limón y azúcar.
Aparte, en la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
6 ídem de Curaçao La Campana.
8 ídem de Marrasquino.
1/4 limón exprimido.
1 copa de Ron Bacardí.
Agítese bien y se pasa al vaso antes preparado, con una cereza.

471. Ron Flip.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1 copa de Ron Bacardí.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, añadiendo un poco de nuez moscada.

472. Ron Daisy.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 copa de Jarabe de Goma.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Ron Bacardí.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

473. Ron Sling cocktail.

Póngase en el vaso núm. 10:
1 cucharadita de azúcar.
1/4 limón exprimido.
1 copa de Ron Negrita.
Llénese de agua caliente.

474. Ron Toddy.

Prepárese en el vaso núm. 3:
1/3 de hielo molido.
1 cucharadita de azúcar.
1 copa de Ron Jamaica.

475. Ron cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Orange Bitter.
6 ídem de Curaçao La Campana.
6 ídem de Jarabe de Goma.
1 copa de Ron Jamaica.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una cereza.

476. Riaza Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/4 copa de Jarabe de Granadina.
1/2 ídem de Naranja exprimida.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

477. Rilly cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Jugo de Limón.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Solamer.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

478. Ropertsbers cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Abricot Brandy.
1/6 ídem de Cointreau.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una guinda y una corteza de limón.

479. Reformateur cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/4 copa de Orange Bitter.
1/2 ídem de Jerez.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

Roman Punch.

480. Rubi Fizz.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.

1 cucharadita de azúcar.

1/2 naranja exprimida.

1 copa de Coñac Domecq.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Ginger-Ale.

481. Roman Punch.

En la copa núm. 7, unos pedacitos de hielo.

1 cucharadita de azúcar.

2 cortezas de limón.

1/4 copa Coñac Domecq.

1/2 ídem de Ron Jamaica.

100 gramos de fruta.

1 raja de naranja cortada.

482. Rouckaud Riee.

Viértase en el vaso número 2: 1 cucharadita de Jarabe de Goma.

1/2 limón exprimido.

1 copa Whisky Pandy.

Llénese de Agua de Borines.

483. Repito cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Angostura.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Coñac.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una aceituna y una corteza de limón.

484. Rouxel cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Curaçao La Campana.
1/6 ídem de Peach Brandy.
1/6 ídem de Framboisse.
1/4 ídem de Marrasquino.
1/4 ídem de Coñac.

Agítese bien y se pasa a la copa núm 5, con una fresa y una corteza de naranja.

485. Surprise cocktail.

Bordéese la copa núm. 5 con Crema Chantilly.

1/3 copa de Crema de Cacao La Campana.
1/3 ídem de Menta Verde.
1/3 ídem de Chartreuse Amarillo.
1/3 ídem de Coñac Martell.

486. Stinger cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Coñac Domecq.
1/2 ídem de Crema de Menta.
1/3 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5 con un grano de café.

487. Silver Fizz.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 clara de huevo.
1/3 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

488. Santiago Sha Keup.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Benedictino.
1/2 ídem de Coñac Martell.
1/3 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Ron Bacardí.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una corteza de limón.

ANISETTE MAR Y SOL «LA CAMPANA»

489. Soyer au Champagne.

Prepárese en el vaso núm. 10: 1/4 naranja exprimida.

1/3 copa de Curaçao La Campana.

1/3 ídem de Marrasquino.

1/3 ídem de Jarabe de Granadina.

1 raja de naranja.

Llénese de Champagne muy frío.

490. Sloue Feuce.

Prepárese en el vaso número 2: 1/3 de hielo molido.

1 copa de Whisky Antiquary.

Llénese de Sidra Gaitero.

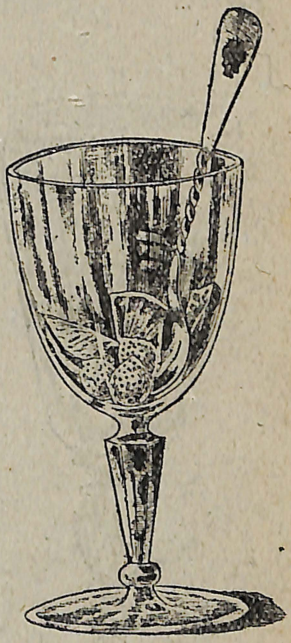
491. Supreme cordial.

Viértase en la copa número 6: 1/2 copa de Crema Mandarinette.

1/2 naranja exprimida.

1/3 copa de hielo molido.

1 raja de naranja.



Supreme cordial.

492. Stone Wall.

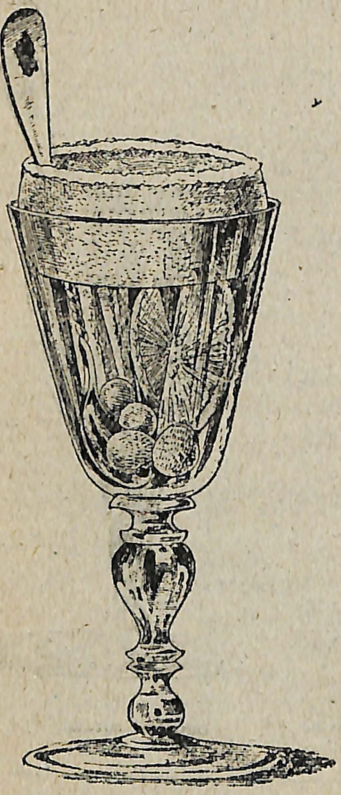
En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.

1 cucharadita azúcar.

1/3 de naranja exprimida.

1 copa de Whisky Antiquary.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.



Cider Punch.

493. Saratoga Cooler.

Prepárese en el vaso núm. 10: 1/3 de hielo molido.

1/2 limón exprimido.

Llénese de Ginger-Ale.

494. Cider Punch.

Prepárese en el vaso núm. 10: 1/3 de hielo molido.

1 cucharadita azúcar.

1/4 limón exprimido.

1 copa Coñac Martell.

1 ídem Vino Madera.

100 gramos de fruta.

1 raja de naranja cortada.

Llénese Sidra Gaitero.

495. Suisses.

En una cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/3 copa de Jarabe de Goma.
8 gotas de Curaçao La Campana.
10 ídem Absenta.
1 clara de huevo.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

496. Sauterne Gobblet.

Prepárese en el vaso núm. 10: 1/3 de hielo molido.
1/4 limón exprimido.
1 cucharadita de azúcar.
8 gotas de Curaçao La Campana.
100 gramos de fruta.
Llénese de Vino Sauterne.

497. Saint-James cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Jarabe de Goma.
1/3 copa de Curaçao La Campana.
1/3 ídem de Anisette.
1 copa de Ron Saint-James.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5 con una corteza de limón.

---

498. Santísima.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Captain's Gin.
8 gotas de Menta Verde.
1/3 copa de Coñac Osborne.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3 con una corteza de limón.

499. Saratoga.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
1/3 copa de Coñac Domecq.
1/3 ídem de Whisky Pandy.
1/3 ídem de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5 con una corteza de limón.

500. Sánchez Flip.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
1 yema de huevo.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, añadiendo un poco de canela.

---

501. Side-car cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/2 limón exprimido.
1/4 copa de Coñac Martell.
1/3 ídem de Captain's Gin.
1/3 ídem de Cointreau.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

502. Sacrerba cocktail.

Pónganse en un gran vaso de cristal unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
6 ídem de Orange Bitter.
4 ídem de Absénta.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Sacrerba.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

503. Sandy cocktail.

Pónganse en un gran vaso de cristal unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
8 ídem de Curaçao La Campana.
1/3 copa de Coñac Martell.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 4, llenándose de Champagne y añadiéndole una corteza de limón.

504. S. Giaquetto.

Pónganse en un gran vaso de cristal unos pedacitos de hielo.

8 gotas de Curaçao La Campana.

10 ídem de Kirsch.

1/2 copa de Coñac Domecq.

1/2 ídem de Benedictino.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, añadiendo unos pedacitos de plátano cortado muy fino.

505. Segrestat cocktail.

Pónganse en un gran vaso de cristal unos pedacitos de hielo.

10 gotas de Jarabe de Goma.

1/2 copa de Curaçao La Campana.

1/2 ídem de Bitter Segrestat.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

506. Sandeman Reviver.

Pónganse en un gran vaso de cristal unos pedacitos de hielo.

2 gotas de Kirsch.

6 ídem de Menta Verde.

1/2 copa de Coñac Martell.

1/2 ídem de Jerez Sandeman.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

507. San Martín cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Jarabe de Goma.
6 ídem de Curaçao La Campana.
8 ídem de Orange Bitter.
1/2 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/3 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/3 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

508. Sandeman cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
5 gotas de Angostura.
1/3 copa de Vermout Martini Rossi.
1/2 ídem de Jerez Seco Sandeman.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

509. Silver cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Jarabe de Goma.
6 ídem de Orange Bitter.
10 ídem de Marrasquino.
1/2 copa de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

510. Swalter cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
1/3 copa de Jarabe de Granadina.
1/3 limón exprimido.
1/3 copa de Ron Jamaica.
1/2 ídem de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

511. Sánchez Mazas cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/3 copa de Peach Brandy.
1/3 ídem de Ron Bacardí.
1/3 limón exprimido.
1/3 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

512. Star cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/3 naranja exprimida.
1/3 copa de Vermouth Noilly Prat.
1/3 ídem de Captain's Gin.
1/3 ídem de Dubonet.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

CREMA DE CACAO «LA CAMPANA»

513. Stinger surell.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Menta Blanca.
1/2 ídem de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

514. South Sider.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/2 limón exprimido.
1 cucharadita de azúcar.
3 hojas de Menta.
1 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 10, llenándose de Agua de Borines.

515. Sassone cocktail.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/2 cucharadita de azúcar.
1/3 copa de Bitter Angostura.
1/3 limón exprimido.
1/3 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/3 ídem de Captain's Gin.
1/3 ídem de Curaçao La Campana.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

CREMA DE CAFE «LA CAMPANA»

516. Square Meal cocktail.

Prepárense en la cocktelera unos pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
1/2 copa de Curaçao La Campana.
1 ídem de Ginger Brandy.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

517. S. Trawbery cocktail.

Prepárese en la copa núm. 7 una mitad de hielo molido.
1/2 copa de Jarabe de Fresa.
1/2 ídem de Marrasquino.
1/2 ídem de Coñac Martell.
1 raja de naranja cortada.

518. Stanley cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curaçao La Campana.
1/2 naranja exprimida.
6 gotas de Granadina.
1/3 copa de Ron Bacardí.
1/3 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

KUMMEL PAPOF «LA CAMPANA»

519. Slipper.

Póngase en la copa núm. 12 una yema de huevo.
1/2 copa de Chartreuse Amarillo.
1/2 ídem de Coñac Martell.
No se agita.

520. Sagret cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Amer Picón.
1/4 ídem de Marrasquino.
1/6 ídem de coñac.
1/4 ídem de Whisky Canadian Clup.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una fresa y una corteza de limón.

521. Siracuse cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Angostura.
1/6 ídem de Absenta.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

CREMA DE CAFE «LA CAMPANA»

522. Schoen cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Jarabe de Goma.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Bitter Segrestat.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

523. Speaker cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Cointreau.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Coñac.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

524. Secia Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/4 copa de Jugo de Naranja.
1/4 ídem de Jugo de Limón.
1/2 ídem de Crema Cassis.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

525. Sider cocktail.

Bordéese la copa núm. 12 con limón y azúcar, añadiendo:

1/6 copa de Orange Bitter.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/6 ídem de Gran Marnier.

Llénese de sidra y añádase una corteza de limón.

526. Sacy cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/4 copa de Marrasquino.
1/4 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

527. Seven o'clock.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.

1/4 limón exprimido.
1/4 copa de Coñac.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Cointreau.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Ginger-Ale.

---

528. Seattle cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/4 copa de Birrch.

1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.

1/2 ídem de Whisky Canadian Clup.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

529. Simal cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/4 copa de Captain's Gin.

1/4 ídem de Quina Dubonet.

1/4 ídem de Licor Mandarinette.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de mandarina.

530. Soria cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Jarabe de Fresa.

1/4 ídem de Captain's Gin.

1/4 ídem de Marrasquino.

1/4 ídem de Coñac.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

531. Sensation Flip.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/2 copa de Jarabe Framboisse.
1 yema de huevo.
1/2 copa de Oporto.
1/2 ídem de Rhum Bacardí.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

532. Sham-Rock cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Crema de Menta.
1/4 ídem de Chartreuse amarillo.
1/4 ídem de Crema Violeta.
1/6 ídem de Irish Whisky.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una hoja de menta fresca.

533. Sensation cocktail.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/4 copa de Marrasquino.
1/4 ídem de Jugo de Limón.
1/2 ídem de Captain's Gin.
3 hojas de Menta fresca.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una hoja de menta y una corteza de limón.

534. Sunrise cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/4 copa de Jarabe de Granadina.
1/4 ídem de Crema Violeta.
1/4 ídem de Chartreuse amarillo.
1/4 ídem de Cointreau.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

535. Shan-Chai cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Jarabe de Granadina.
1/6 ídem de Abricot Brandy.
1/4 ídem de Coñac.
1/4 ídem de Rhum Jamaica.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

536. Siverint cocktail.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.

1 cucharadita de azúcar.
1/2 copa de Bitter Segrestat.
1/2 ídem de Quina Dubonet.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de champagne.

537. So So cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Jarabe de Grosella.
1/4 ídem de Calvados.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Peach Brandy.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

538. Tip Top cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Jarabe de Granadina.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/3 ídem de Cherry Brandy.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

539. Talavera cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curaçao La Campana.
1/3 copa de Vermouth Martini Rossi.
1/3 ídem de Captain's Gin.
1/3 ídem de Aperitivo Rossi.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

CHERRY BRANDY «LA CAMPANA»

540. Touch me not.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/4 limón exprimido.
1/2 copa de Crema de Cassis.
1/3 ídem de Curaçao La Campana.
1 ídem de Ron Bacardí.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

541. Thunder Flip.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de Jarabe de Naranja.
1 yema de huevo.
1 copa de Coñac Osborne.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, añadiendo un poco de canela.

542. Tenorio cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

---

543. Tipperary cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Orange Bitter.
10 ídem de Curaçao La Campana.
6 ídem de Menta Blanca.
1/2 copa de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

544. Third-Degree cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, añadiendo 4 gotas de Absenta.

545. Tomate cocktail picante.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/2 copa de Tomate Ketchup.
1/2 ídem de Coñac.
1/4 ídem de Salsa Perrin's.
4 ídem de Tobasco.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

546. Tomate cocktail dulce.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/2 copa de Tomate Ketchup.
1/2 ídem de Jarabe de Goma.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

547. Tempter cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Oporto.
1/2 ídem de Abricot Brandy.
1/2 ídem de Coñac.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

548. Templation cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Dubonet.
1/4 ídem de Absenta.
1/4 ídem de Curaçao La Campana.
1/6 ídem de Whisky.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

CHERRY BRANDY «LA CAMPANA»

549. Último Round cocktail.

En un vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/4 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Cointreau.
1/3 ídem de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

550. Vermouth cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
8 ídem de Curaçao La Campana.
6 ídem de Jarabe de Goma.
1 copa de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

551. Vizcaya cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Anís del Mono.
1 azucarillo.
1/2 copa de Sidra.
1/2 ídem de Chacolí Blanco.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

MARRASQUINO «LA CAMPANA»

552. Victoria cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Jarabe de Goma.
1/3 copa de Coñac Domecq.
1/3 ídem de Ron Negrita.
6 gotas de Crema de Menta La Campana.
1 raja de naranja.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

553. Vie en rose.

En el vaso núm. 10, unos pedacitos de hielo.
1/2 limón exprimido.
1/2 copa de Jarabe de Fresa.
1 ídem de Kirsch.
Llénese de Agua de Borines.

554. Veneciano cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
8 ídem de Coñac González Byass.
1/3 copa de Bitter Campari.
1/3 ídem de La Campana Gin.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

ABRICOT «LA CAMPANA»

555. Venecia cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Orange Bitter.
6 ídem de Curaçao La Campana.
6 ídem de Jarabe de Goma.
1 copa de Manzanilla Veneciana.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

556. Valencia cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
10 ídem de Orange Bitter Bardinet.
1/2 naranja exprimida.
1 copa de Abricot Brandy.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

557. Vegue cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Peach Brandy.
1/4 ídem de Marrasquino.
1/4 ídem de Vermouth Cora Branco.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

558. Vitel Linaje.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Angostura.

1/6 ídem de Curaçao La Campana.

1/4 ídem de Captain's Gin.

1/4 ídem de Whisky Long John.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una aceituna y una corteza de limón.

559. Vad 69 cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/4 copa de Cherry Brandy.

1/2 ídem de Captain's Gin.

1/2 ídem de Whisky Vad 69.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una aceituna y una corteza de limón.

560. Verzenay cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Orange Bitter.

1/4 ídem de Marrasquino.

1/4 ídem de Kummel de Riga.

1/2 ídem de Coñac Decano.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

561. Van Coubert cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Angostura.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Coñac.
1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/4 ídem de Peach Brandy.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

562. V. de la Serna.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Orange Bitter.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/4 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/4 ídem de Vermouth Carpano Dulce.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una guinda y una corteza de limón.

563. Whisky cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
8 ídem de Curaçao La Campana.
6 ídem de Jarabe de Goma.
1 copa de Whisky Antiquary.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

564. Whisky Saban.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Whisky Pandy.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3.

565. Whisky Goblet.

Prepárese en el vaso núm. 2: 1/3 de hielo molido.
1/3 limón exprimido.
1 cucharadita de azúcar.
8 gotas de Cherry Brandy.
1/2 copa de Curaçao La Campana.
1 copa de Whisky Pandy.
100 gramos de fruta.
1 raja de naranja.

566. Whisky Collins.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/2 limón exprimido.
10 gotas de Jarabe de Goma.
8 ídem de Curaçao La Campana.
1 copa de Whisky Antiquary.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

ABRICOT «LA CAMPANA»

567. Whisky Crustas.

Bordéese la copa núm. 5, pasándole ligeramente zumo de naranja y azúcar.

Aparte, en la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
6 ídem de Curaçao La Campana.
8 ídem de Marrasquino.
1/4 limón exprimido.
1 copa de Whisky Antiquary.

Agítese bien y se pasa a la copa antes preparada, añadiendo una cereza.

568. Whisky Daissy.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 copa de Jarabe de Goma.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Whisky Antiquary.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 10, llenándose de Agua de Borines.

569. Whisky Flip.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1 copa de Whisky Antiquary.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, añadiendo un poco de nuez moscada.

570. Whisky Sangaré.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de miel.
6 gotas de Curaçao La Campana.
1 copa de Whisky Antiquary.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 6, con un poco de nuez moscada.

571. Whisky Caffa.

Prepárese en la copa núm. 11:
1/2 copa de Benedictino.
1/2 ídem de Whisky Antiquary.
3 gotas de Angostura.

572. Whisky Sling.

Prepárese en el vaso núm. 10:
1/3 de hielo molido.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Whisky Pandy.
Llénese de agua muy fría.

573. Whisky Sling, caliente.

Prepárese en el vaso núm. 10:
1 cucharadita de azúcar.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Whisky Antiquary.
1 raja de limón.
Llénese de agua muy caliente.

574. Whisky Small.

Prepárese en el vaso núm. 3:
1/3 de hielo molido.
1/2 cucharadita de azúcar.
2 hojas de Menta.
1 copa de Whisky Antiquary.

575. Whisky Spidder.

Prepárese en el vaso núm. 2:
1/3 de hielo molido.
6 gotas de Angostura.
1 copa de Whisky Antiquary.
1 raja de limón.
Llénese de Agua de Borines.

576. Whisky Fizz.

Prepárense en la cocktelera unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Whisky Antiquary.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de agua de Borines.

577. Whisky and Honey.

Prepárese en el vaso núm. 3:
1 cucharadita de miel.
1 copa de Whisky Antiquary.
Aparte, sírvase un vaso de agua muy fría.

578. Whisky Punch, caliente.

Prepárese en la copa núm. 4:
1/2 copa de Jarabe de Goma.
8 gotas de Curaçao La Campana.
1/2 limón exprimido.
1 copa de Whisky Pandy.
Llénese de agua muy caliente, añadiendo un poco de nuez moscada.

579. Wesboden cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Benedictine.
1/6 ídem de Vermouth Noilly Prat.
1/4 ídem de Peach Brandy.
1/4 ídem de Licor de Lima.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de naranja.

580. Wel Coman Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/3 copa de Jugo de Limón.
1/4 ídem de Jarabe de Granadina.
1/4 ídem de Licor de Lima.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Coñac.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

581. W. D. B. E. cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Amer Picón.
1/2 ídem de Dubonet.
1/4 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

582. Wel 69 Fizz.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.
1/3 copa de Jugo de Naranja.
1/4 ídem de Cherry Brandy.
1/4 ídem de Coñac.
1/2 ídem de Whisky Vad 69.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, añadiendo una raja de naranja y llenándose de Agua de Borines.

583. Wildsee cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/4 copa de Jarabe de Plátano.
1/2 ídem de Crema de Menta.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con unas rajas de plátano.

584. Whisky Rikey.

Prepárense en el vaso núm. 3 unos pedacitos de hielo.

1 cucharadita de azúcar.

1/2 limón exprimido.

1 copa de Whisky Antiquary.

Llénese de Agua de Borines.

585. White Heather.

Prepárese en el vaso núm. 10:

1/3 de hielo molido.

1 cucharadita de azúcar.

1 copa de Whisky Antiquary.

Llénese de leche fría, añadiendo un poco de nuez moscada.

586. Xerez Punch (para 30 personas).

Prepárese en una ponchera una hora antes de servirse:

2 cucharaditas de azúcar.

1 copa de Crema de Vainilla La Campana.

1/4 de litro de Coñac Martell.

2 copas de Curaçao Blanco La Campana.

5 rajas de limón.

10 ídem de plátano.

300 gramos de fruta del tiempo, cortada muy fina.

2 botellas de jerez.

Muévase suavemente cada quince minutos sin romper la fruta, y a los sesenta minutos sírvase en las copas de jerez.

587. Xanthia cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/3 copa de Cherry Brandy.
1/3 ídem de Chartreuse Amarillo.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

588. Xeres cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Orange Bitter.
1/6 ídem de Peach Brandy.
1/2 ídem de Xeres.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

589. Xantal cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Orange Bitter.
1/4 ídem de Cherry Brandy.
1/4 ídem de Captain's Gin.
1/2 ídem de Chartreuse Amarillo.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una fresa y una corteza de limón.

590. Young Cooler.

Prepárese en el vaso núm. 2:
1/3 de hielo molido.
1/2 copa de Jarabe de Plátano.
1 ídem de Captain's Gin.
6 rajas de plátano.
Llénese de agua de Borines.

591. Yodeli cocktail.

Póngase en el vaso núm. 2:
1/2 copa de Jugo de Naranja.
1 ídem de Fernet Branco.
Echese por el borde del vaso, hasta llenarlo, soda Water.

592. Yokohama cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.
1/6 copa de Granadina.
1/6 ídem de Vodka.
1/4 ídem de Jugo de Naranja.
1/6 ídem de Absenta.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

KIRSCH «LA CAMPANA»

593. Yokottam cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Jarabe de Granadina.
1/6 ídem de Absenta.
1/2 ídem de Vodka.
1/2 ídem de Captain's Gin.
10 gotas de Jugo de Naranja.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

594. Yale Rosel cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Orange Bitter.
1/4 ídem de Jarabe de Frambuesa.
1/4 ídem de Marrasquino.
1/2 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

595. Yen-Eyck.

Póngase en la cocktelera un poco de hielo picado.

1/4 copa de Jarabe de Plátano.
1/4 ídem de limón exprimido.
1/4 ídem de Vodka.
1/2 ídem de Coñac.
1/4 ídem de Ron Jamaica.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con unos pedacitos de plátano.

596. Yokallian cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Jarabe de Frambuesa.
1/6 ídem de Jugo de Piña.
1/4 ídem de Chartreuse Amarillo.
1/4 ídem de Licor Calvados.
1/4 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con unos pedacitos de piña.

597. Zazá cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Orange Bitter.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Vermouth Martini Rossi.

Agítese bien y se pasa a la copa núm 5, añadiéndole una cereza.

598. Zazá Bombay.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
8 ídem de Marrasquino.
8 ídem de Crema de Menta.
1 copa de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

599. Za Zarac cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Angostura.
1/6 ídem de Jarabe de Goma.
1/6 ídem de Jugo de Naranja.
1/6 ídem de Anisette.
1/2 ídem de Whisky Rye.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

600. Zárraga cocktail.

Póngase en un gran vaso de cristal un poco de hielo picado.

1/6 copa de Orange Bitter.
1/6 ídem de Curaçao La Campana.
1/4 ídem de Aperitivo Rossi.
1/2 ídem de Vermouth Mantini blanco.
1/2 ídem de Captain's Gin.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una guinda y una corteza de limón.

601. 75 cocktail.

Prepárese en un gran vaso de cristal:

10 gotas de Granadina.
6 ídem de Absenta.
1/3 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Coñac Martell.

Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5.

SPORTMEN'S

602. Amílcar cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Orange Bitter.
8 ídem de Kummel.
1/2 naranja exprimida.
1/2 copa de Chartreuse Amarillo.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

603. Bremen cocktail.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 clara de huevo.
1 copa de La Campana Gin.
1/3 ídem de Licor de Lima.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 12.

604. Buick cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Jarabe de Goma.
1/2 copa de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Captain's Gin.
4 gotas de Absenta.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

605. Bugatti cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Curaçao La Campana.
8 ídem de Crema de Cassis.
1/2 copa de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Coñac Caballero.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

606. Ballot cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
5 gotas de Angostura.
7 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Captain's Gin.
4 gotas de Crema de Cassis.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una cereza.

607. Cadillac cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange Bitter.
4 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

608. Citroën cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Orange Bitter.
4 ídem de Curaçao La Campana.
6 ídem de Jarabe de Goma.
1/2 copa de Vermouth Carpano.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

609. Chevrolet cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
6 ídem de Curaçao La Campana.
4 ídem de Crema de Cassis.
1/2 copa de Coñac Martell.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

610. Chrysler cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/2 copa de Curaçao La Campana.
1/2 ídem de Vermouth Martini Rossi.
1/2 ídem de Coñac Martell.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una cereza.

611. Delage cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo picado.
8 gotas de Curaçao La Campana.
1/4 limón exprimido.
1 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Coñac Caballero.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

612. Eldridge cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Curaçao La Campana.
1/4 naranja exprimida.
1/2 copa de Marrasquino.
1/2 copa de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de naranja.

613. Europa cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/3 copa de La Campana Gin.
1/3 ídem de Coñac Caballero.
1/3 ídem de Abricot Brandy.
10 gotas de Jugo de Naranja.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de naranja.

614. Elcar cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1 raja de naranja.
1/3 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Grand Marnier.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Champagne.

RON SAVANNA «LA CAMPANA»

615. Ford cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/3 copa de Jarabe de Granadina.
1/2 naranja exprimida.
1/2 copa de Kirsch.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

616. Fiat cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
10 ídem de Bitter Campari.
1/2 copa de Vermouth Carpano.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

CREMA DE ANIS «LA CAMPANA»

617. Graham Paige cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
6 ídem de Curaçao La Campana.
1/3 copa de Jerez Agustín Blázquez.
1/3 ídem de Captain's Gin.
1/3 ídem de Vermouth Martini Rossi.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

618. Hudson cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Coñac Domecq.
1/2 ídem de Captain's Gin.
4 gotas de Menta.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

619. Hispano-Suiza cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Curaçao La Campana.
6 ídem de Jarabe de Goma.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Amer Picón.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

620. Hupmobil cocktail.

Pónganse, en la copa núm. 5, 3 gotas de Angostura.
1/2 copa de Benedictino.
Llénese de Champagne Freixenet.

CURAÇAO BLANCO «LA CAMPANA»

621. Isotta Fraschini cocktail.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
1/2 copa de Marzala.
1/2 ídem de Coñac Domecq.
Se agita bien y se pasa a la copa núm. 5, con un poco de nuez moscada.

622. Itala cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange Bitter.
6 ídem de Curaçao La Campana.
10 gotas de Aperitivo Rossi.
1/2 copa de Vermouth Carpano.
1/2 ídem de Vermouth Noilly Prat.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

PIPPERMINT «LA CAMPANA»

¡BEBED... Y OLVIDAD!

El bar de "Los Italianos", al filo de las doce. En la mesa del centro, el doctor Cardenal, hierático, impasible, hace la merced de su prestigio científico a una tertulia de taurófilos. Una parroquia de italianizantes requiere, en la pequeña *cabina* que hace veces de tienda, *codeghino, stracchino, formaggio bel paese, tortellini* y otros productos gratos al paladar sibarita de los viejos hijos del Lacio. ¡Italianísimo el bar! Pero, a pesar de ello, a pesar de que Bianchi, el *chef* que llegó desde las trincheras de Caporetto, donde aderezaba el rancho de los *bersaglieri,* hasta las cocinas del Palace madrileño, que regentaba *Gemelli,* el inolvidable; a pesar del nacionalismo furioso y plausible del *Duce,* que desde Roma nutricia parece extender el brazo en la protección de un saludo fascista sobre el restaurante de "Los Italianos", el bar italianísimo es internacional y cosmopolita: lo

proclaman las banderitas polícromas de todos los Estados, que fingen en aspa el signo de multiplicar sobre las panzudas botellas de champagne *Lauson*, y sobre el topacio de las cuatro letras de *Martell*. Unas *horizontales*, cosmopolitas también, verticalizan su liviandad galante por respeto a la seriedad del recinto.

El barman aguarda, sonriente, detrás del mostrador. Las barras metálicas, relucientes, como de oro nuevo; el brillo del nogal de los estantes, el fulgor de las cockteleras, el iris de la cristalería, la cándida casaquilla del alquimista que confecciona las pócimas aperitivas, parece que gritan con orgullo su limpieza. El barman se llama Pedro. *Pitter*, como todos los barmen del mundo, y se apellida Talavera. Su apellido castellano se tiende fraterno, unitario, patriótico sobre el catalanismo de su nacionalidad: Pedro Talavera ha nacido en Barcelona y es español y cosmopolita: tiene los cabellos color de miel, como un hombre del Norte, y en la apicarada cara de zorro, una vaga reminiscencia vagabunda de Máximo Gorki. En su arte de emborrachador universal caben, como en un rayo de sol, todos los colores: el glauco del absintio, la esmeralda del *pippermint*, los topa-

cios del champagne; el ámbar del *whisky*, las caobas de los *vermouths*, las sangres de las granadinas y los oros del jerez. En un ágil cubileteo de prestímano, mezcla, adereza, agita, inventa, con la magia de sus líricos aperitivos, la alegría voraz de los futuros comensales. Este Pedro Talavera es el rey de los cockteleros. En breves páginas, altruísta y generoso, os cuenta, en un variado recetario, todos los secretos de la embriaguez que amaba el poeta de *Las flores del mal*. Yo, borracho de alegría, abro la puerta de este templo de Dionisos, donde es Pedro Talavera el sumo sacerdote.

FELIPE SASSONE.

623. Lancia cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Bitter Campari.
1/2 copa de Vermouth Carpano.
1/2 ídem de Captain's Gin.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una cereza.

624. Marmon cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curaçao La Campana.
1/2 limón exprimido.
1/2 copa de Vermouth Noilly Prat.
1/2 ídem de Canadian Clup.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

625. Morris cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange Bitter.
6 ídem de Curaçao La Campana.
6 ídem de Jarabe de Goma.
1/3 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Coñac Domecq.
1/3 ídem de Cointreau.
Agítese bien y se pasa a la copa núm. 5, con una corteza de limón.

626. Nash cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura
6 ídem de Crema de Cassis.
1/2 copa de Whisky Canadian Clup.
1/2 ídem de Vermouth Torino Martini Rossi.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una cereza y una corteza de limón.

627. Oakland cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Amer Picón.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

628. Oldsmobile cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
8 ídem de Curaçao La Campana.
6 ídem de Marrasquino.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Coñac Caballero.
Agítese bien y se pasa al vaso, con una corteza de limón.

PIPPERMINT «LA CAMPANA»

629. Packard cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Coñac Caballero.
1/3 ídem de Kummel.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

630. Panhard cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
1/2 limón exprimido.
1/3 copa de Jarabe de Granadina.
1/2 ídem de Captain's Gin.
1/3 ídem de Kirsch.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

631. Pontiac cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Curaçao La Campana.
8 ídem de Crema de Cassis.
1/2 copa de Vermout Noilly Prat.
1/2 ídem de Coñac Caballero.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

---

632. Rolls Royce cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
8 gotas de Angostura.
6 ídem de Curaçao La Campana.
1/2 copa de Captain's Gin.
1/2 ídem de Whisky Antiquary.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

633. Studebaker cocktail.

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Curaçao La Campana.
1/3 copa de Captain's Gin.
1/3 ídem de Vermouth Torino.
1/3 ídem Aperitivo Rossi.
Se agita bien y se pasa al vaso núm. 3, con una corteza de limón.

634. Voisin cocktail.

En la cocktelera, unos pedacitos de hielo.
1/2 naranja exprimida.
1/2 copa de Peach Brandy.
1/2 ídem de Coñac Caballero.
Agítese bien y se pasa al vaso núm. 2, llenándose de Agua de Borines.

EPÍLOGO

Has doblado, lector, la última página de este tratado de las mixturas, obra un poco diabólica.

La mezcla, amigo mío, es cosa a la que el hombre se aficionó de naturaleza: empezó un día a mezclar verdades, y dió con la mentira. Mestureros llamaba el poeta del *Cantar de Mío Cid* a los que cubileteando verdades hicieron la mestura, es decir, la mentira. Pero mira: sin la sazón de la mentira no podríamos ya vivir.

Y de todas las mesturas, esta del cocktail, amigo mío, es la más deliciosa. Y de todos los mestureros, ninguno tan sabio como esta especie de marqués de Villena del "Buffet Italiano", Pedro Talavera, decano de los barmen de Madrid.

Ha caído en tus manos el arte de mentir a las horas, y al dolor, y al fracaso. Ha caído en tus manos un libro al que tendrás que acudir tan a menudo como al *Kempis* o al *Libro del amigo y del amado.*

"Para andar esta jornada sin errar, hay que tener buen tino", decía Jorge Manrique. Pero yo creo que ya a estas alturas, a veces hay que tener un buen desatino. Y no hay desatino más perfecto que este de empezar a cubiletear licores y sacar, con un placer que en cierto modo es de creación, un licor nuevo, transparente y limpio, para andar esta jornada sin errar.

Abre con frecuencia estas páginas, repásalas bien, y si das con la fórmula que vaya bien para adormecer tu pena, o para exaltar tu alegría, o para olvidar tu fracaso, o para enardecer tu triunfo, di conmigo que no hay mestura más perfecta que la del cocktail, ni mesturero más sabio que Pedro Talavera.

VÍCTOR DE LA SERNA.

ÍNDICE

		Págs.
	Dedicatoria	5
	Prólogo	7
	Utensilios indispensables para el Bar	15
1	Abate cocktail	17
2	Amour ídem	17
3	Aleixandre ídem	18
4	Ale Flip	18
5	Arco Iris	18
6	Ale Sangaré	20
7	American cocktail	20
8	Absenta ídem	20
9	Absenta Chanterella	21
10	Alaska cocktail	21
11	Angels's Kiss	21
12	Astoria cocktail	22
13	Americano	22
14	Aupy cocktail	22
15	Antiquary ídem	23
16	Arévalo Flip	23
17	Aperital cocktail	23
18	Arévalo Gobler	24
19	Arévalo cocktail	24
20	Arzumendy ídem	24
21	Assouan ídem	25
22	Alaskale Pousse-Café	25
23	Almagro cocktail	25
24	Alfaro cocktail	26
25	Abrego ídem	26
26	Artist's ídem	26
27	Adonis ídem	27
28	Brandy ídem	27
29	Bilbaína ídem	27
30	Bacardí ídem	29
31	Brandy Fizz	29
32	Bijou cocktail	29
33	Bronz ídem	30
34	Bombay ídem	30
35	Brandy S. Caffa	30
36	Brandy Rikey	31
37	Brandy Sling	31
38	Brandy Toddy	31
39	Brandy Sling, caliente	32
40	Brandy Spider	32
41	Biecle Punch	32
42	Barky Tudder	33
43	Brandy Chanterella	33
44	Brandy Collins	33
45	Brandy Flip	34
46	Boston Flip	34
47	Bronz Caresser	34
48	Brandy Toddy, caliente	35
49	Benedictine Glace	35

		Págs.
50	Bismarck	35
51	Brandy Anzola	35
52	Brandy and Honey	36
53	Brandy Champerelle	36
54	Bosom Caresser	36
55	Brandy Daisy	37
56	Brandy Crustas	37
57	Bakanik cocktail	37
58	Buffet Italiano ídem	39
59	Benova ídem	39
60	Bronz Marcel	39
61	Broken Sport cocktail	40
62	Brambilla ídem	40
63	Botaine ídem	40
64	Block and Fall	41
65	Brasil cocktail	41
66	Baltimore Egg Nogg	41
67	Breakfast Egg Nogg	42
68	Bruth cocktail	42
69	Brioni ídem	42
70	Belle-Vue ídem	43
71	Bronz Rosse	43
72	Birrch Fizz	43
73	Ballesteros cocktail	44
74	Bumy's Hug ídem	44
75	Boppard ídem	44
76	Bronz Evia	45
77	Batalla Flip	45
78	Booth's cocktail	45
79	Bronz Campo	46
80	Bouton cocktail	46
81	Bitter Batido	46
82	Boremi cocktail	47
83	Batalla ídem	47
84	Bull-Dogg ídem	49
85	Biarritz ídem	49
86	Canadian ídem	49
87	Cuerpo vividor ídem	50
88	Cider ídem	50
89	Curaçao ídem	50
90	Cacao Cream Glace	51
91	Curaçao Glace	51
92	Claret Punch	51
93	Claret Punch, caliente	52
94	Claret Cobbler	52
95	Coffee cocktail	53
96	Coronación ídem	53
97	Cosmopolitan Deling	53
98	Columbia S. Ling	54
99	Calamore cordial	54
100	Christmas Punch (para 20 personas)	54
101	Course Reviver o Loie Fuller	55
102	Carpano cocktail	56
103	Colonial ídem	56
104	Colón ídem	56
105	Cubano Flip	57
106	Cosmopolitan Punch	57
107	Coca Buton cocktail	58
108	Coubert ídem	58
109	Country Flip	58
110	Café París cocktail	59
111	Clup ídem	59
112	Carter ídem	59
113	Claridge ídem	60
114	Classie ídem	60
115	Carreño Bronz ídem	60
116	Carioca ídem	61
117	Carpentier ídem	61
118	Capitol ídem	61
119	Cruz Fait Fizz	62
120	Canedo cocktail	62
121	Crem Room ídem	62
122	Clifton ídem	63
123	Cubano Fizz	63
124	Copa Criolla	63
125	Cup Millonario (para 10 personas)	64
126	Canito cocktail	64

		Págs.
127	Cup Arévalo (para 40 personas).....	65
128	Caruso cocktail.....	65
129	Currito sin alcohol..	66
130	Camarasa cocktail...	66
131	Café Kirchs Flip.....	66
132	Cameron's cocktail..	67
133	Campden ídem.....	67
134	Canadian ídem.....	67
135	Champagne ídem....	68
136	Chinese ídem.....	68
137	Champagne Cobbler.	68
138	Champs Elyssées.....	69
139	Chamberlain.....	69
140	Cherry and Egg.....	71
141	Charles cocktail.....	71
142	Champs Velvet.....	71
143	Cherry Cobblet.....	72
144	Cherry Punch.....	72
145	Cherry Egg Nogg...	73
146	Champagne Cup.....	73
147	Champagne Sour....	73
148	Chatam cocktail.....	74
149	Chocker ídem.....	74
150	Chous-Lady ídem...	74
151	Chocol-Fli	75
152	Chocolate cocktail número 1.....	75
153	Chocolate ídem número 2.....	75
154	Champagne Punch (para 12 personas)	76
155	Chorus Lady Fizz...	76
156	Don Pedro cocktail.	76
157	Dubonet ídem.....	77
158	Dry Gin ídem.....	77
159	Dacqueri ídem.....	78
160	Dante ídem.....	78
161	Durio ídem.....	78
162	Dry Martini ídem...	79
163	Dewey Flip.....	79
164	Doña Francisquita cocktail	79
165	Dray Gin Flip.....	81
166	Dalfton cocktail.....	81
167	Durkheim ídem.....	81
168	Dubonet Fizz.....	82
169	De Ti para Mí.....	82
170	Deauville cocktail...	82
171	Domecq ídem.....	83
172	Diky ídem.....	83
173	Diabola Fizz.....	83
174	Dunlop cocktail.....	84
175	Douglas ídem.....	84
176	Demi Flip.....	84
177	Damas Flip.....	85
178	East India cocktail..	85
179	Exam's ídem.....	85
180	Egg Flip.....	86
181	Egg Lemonade.....	86
182	Egg Sour.....	86
183	England's Beauty....	87
184	Egg Nogg, caliente..	87
185	Egg Nogg.....	87
186	Eye Opener.....	88
187	España cocktail.....	88
188	Eno's ídem.....	88
189	El'sow Flip.....	89
190	Erwin pousse à la mode	89
191	Egaña cocktail.....	89
192	Espider Fizz.....	90
193	Fournalis Fizz.....	90
194	Elisabeth Fizz.....	90
195	El tous menotreri Flip	91
196	Franz cocktail.....	91
197	Francy Cherry Brandy ídem.....	91
198	Fancy Kummel ídem.	92
199	Fruit Fizz.....	92
200	Famous Brace-up....	93
201	Franz Brace-up.....	93

		Págs.
202	Florodora	93
203	Franzk's Cordial	94
204	Franzk's Pousse-café	94
205	Franzk's Pick-me-up	94
206	Franzk's Refresher	96
207	Franzk's Reviver	96
208	Fitsimmons	96
209	Famous Dibool	97
210	Famous Brebajê	97
211	Florencia cocktail	97
212	Fil de Fer, ídem	98
213	Flip Flap	98
214	Fancy Brandy Sour	98
215	Fancy Brandy Smachs	99
216	Fox Degree cocktail	99
217	Fernet Branca ídem	99
218	Fancy Porto ídem	101
219	Fancy Benedictine ídem	101
220	Fassenatore ídem	101
221	Fellow	102
222	Forestier cocktail	102
223	Fancy Curaçao	102
224	Fancy Chartreuse cocktail	103
225	Futurity ídem	103
226	Facardo ídem	103
227	Flip Capitol	104
228	Fruits Capitol	104
229	Ferrer cocktail	104
230	Fizz Capitol	105
231	Fábregas cocktail	105
232	Fantasio ídem	105
233	Freixenet au Champagne	106
234	Fairbank cocktail	106
235	Flashman's ídem	106
236	Fasano ídem	107
237	Franco ídem	107
238	Freixenet ídem	107

		Págs.
239	Fábregas Flip	108
240	Faltan cocktail	108
241	Fu-Fu ídem	108
242	Famous Vidal	109
243	Groven Club	109
244	Gin Club	109
245	Gin Fizz	110
246	Golden Fizz	110
247	Gin Crustas	110
248	Golden Slipper	111
249	Gin S. Caffa	111
250	Gin Punch	111
251	Gin Sour	113
252	Gin Spidder	113
253	Gin Rikey	113
254	Glaciale Glace	113
255	Gold Gin Mauder	114
256	Globet Leaf cocktail	114
257	Gim'let Hoffmann ídem	114
258	Globet Flip	115
259	Gioconda cocktail	115
260	Grog Americano	115
261	Gaucher cocktail	116
262	Granada Flip	116
263	Gil Roy cocktail	116
264	Gin-Dale ídem	117
265	Gong ídem	117
266	Garabita ídem	117
267	Heap of comfort	118
268	Half & Half	118
269	Hot Locomotive	118
270	Horse's Neck	119
271	Hoola Hoola cocktail	119
272	Harry's ídem	119
273	Hot Mannhatan Egg Nogg (para diez personas)	120
274	Havana Silencer	120
275	Hoffmann House cocktail	120

		Págs.
276	Hyde Park cocktail.	121
277	Hibers ídem.....	121
278	Harrison's Egg Nogg	121
279	Homestead cocktail.	122
280	Haward ídem.....	122
281	Irish ídem.....	122
282	Improved Oporto ídem	123
283	Improved Cherry Brandy ídem.....	123
284	Improved Brandy ídem	124
285	Improved Whisky ídem	124
286	Improved Vermouth ídem	125
287	Improved Jerez ídem	125
288	Iced Coffee.....	125
289	Iced Tea.....	126
290	Ideal cocktail.....	126
291	In Fifi tout jour'...	126
292	Iced Cream Borines.	127
293	I. B. W. cocktail...	127
294	Inca ídem.....	127
295	Improved Gin ídem.	128
296	Improved Madera ídem	128
297	Irenne Flip.....	128
298	Igsson cocktail.....	129
299	Imparcial ídem.....	129
300	Im camparin'y ídem.	130
301	Jazzman's ídem.....	130
302	Jamaica Punch.....	130
303	John Collins.....	131
304	Jerez Flip.....	131
305	Jersey cocktail.....	131
306	Jack Rossa ídem.....	131
307	Knickerbein	132
308	Kummel Glace.....	132
309	Kis-me-qui cocktail.	132
310	Lady of the Lake...	132
311	Leave it to me.....	133
312	Last Drink.....	133
313	Lágrima Christi cocktail	133
314	Lágrima Christi Flip	134
315	La Peruana cocktail.	134
316	Lussnigg ídem.....	134
317	Lemon Bálsamo.....	135
318	Lu-Lu cocktail.....	135
319	Lemci Cup Hici ídem	135
320	Locomotive	136
321	Locomotive, caliente.	136
322	Ladie's cocktail.....	136
323	Legión ídem.....	137
324	La Whill ídem.....	137
325	Little Devil ídem...	137
326	Law Hill ídem.....	138
327	Leap-Frog Fizz.....	138
328	Leap-Year cocktail..	138
329	Lutkins ídem.....	139
330	Lily ídem.....	139
331	La Rosa Flip.....	139
332	Lucient Fizz.....	140
333	Lenos cocktail.....	140
334	Little Fizz.....	140
335	Lemon Flip.....	141
336	Luna cocktail.....	141
337	Momo ídem.....	141
338	Madera ídem.....	142
339	Metropolitano ídem.	142
340	Mundial ídem.....	142
341	Marrasquino ídem...	143
342	Madera Flip.....	143
343	Milk Punch.....	143
344	Milk Punch, caliente.	144
345	Magnolia Sling.....	144
346	Manay Tailor.....	144
347	Michels Blush.....	145
348	Maiden's Prayer.....	145
349	Maiden's Blush.....	145
350	Manila hot shot.....	146
351	Missisipí Punch.....	146

		Págs.
352	Mother Milk	147
353	Morning Glory cocktail	148
354	Manchester ídem	148
355	Macdonald ídem	148
356	Málaga Flip	149
357	Morning cocktail	149
358	Marsalovò ídem	149
359	Melón ídem	150
360	Mint Toddy ídem	150
361	Marsalovo Flip	150
362	Morning Glory Fizz.	151
363	Mint Julep	151
364	Mahogany cocktail	152
365	Mi cocktail	152
366	Mary's cocktail	152
367	Mon Glory ídem	153
368	Modern ídem	153
369	Millonario ídem	153
370	Mamita ídem	154
371	Manila ídem	154
372	Mannhatan ídem	154
373	Monreal ídem	155
374	Maruchi ídem	155
375	Mary-Flip	155
376	M. Tercero	156
377	Meranch cocktail	156
378	Moralis ídem	156
379	Maky ídem	157
380	Mestour Horacio	157
381	Mestour Alberty	157
382	Moukoy's Glan Fizz.	158
383	Mountain Flip	158
384	Margari Flip	158
385	MacKinley cocktail	159
386	Mourland ídem	159
387	Miss Voz ídem	159
388	Miravet Flip	160
389	Malvasía cocktail	160
390	Mar y Terre	160
391	May Flower	161
392	Noyeau cocktail	161
393	Night Cap	161
394	Niza Ducal	162
395	Naranjada Bálsamo	162
396	New Alexandra	162
397	Ninette cocktail	163
398	Nierstein ídem	163
399	Nicker-Boker ídem	163
400	Nouvel cocktail	164
401	Neuberth ídem	164
402	Oyester ídem	164
403	Ohio ídem	165
404	Ostend Fizz	165
405	Oporto cocktail	165
406	Old-pal ídem	166
407	Oria ídem	166
408	Ostend Fizz	166
409	Opera cocktail	167
410	Olivette ídem	167
411	Olimpic ídem	167
412	Oracio Gobler	168
413	Oppenheim cocktail	168
414	Ostenga ídem	168
415	Palace ídem	169
416	Pick-me-up	169
417	Praireoister	169
418	Pippermint Glace	169
419	Plane Lemonade	170
420	Pissie Apple Julep	170
421	Pousse Café	170
422	Pousse à la mode	171
423	Prussian Punch	171
424	Porto Punch	171
425	Pitika cocktail	172
426	Perfecto ídem	172
427	Piscolabis ídem	172
428	Piña ídem	173
429	Plus Ultra ídem	173
430	Presidente ídem	173
431	Príncipe de Gales	174
432	Príncipe cocktail	174
433	Pall Mall ídem	174
434	Plaza ídem	175

		Págs.
435	Polo cocktail	175
436	Princess ídem	175
437	Porto Flip	176
438	Pollensa cocktail	176
439	Piccio ídem	176
440	Pirámides ídem	177
441	Pousse à la mode Tamayo	177
442	Planter's Fizz	177
443	Perroquet cocktail	178
444	Pousse Café Montiel	178
445	Polo Gobler	178
446	Pendor cocktail	179
447	Pierrin ídem	179
448	Portaje ídem	179
449	Polanco ídem	180
450	Pokora ídem	180
451	Portman Fizz	180
452	Quina Dubonet	181
453	Quelle-Vie cocktail	181
454	Qua ker'sti Fizz	181
455	Quel-Vill Grappe	182
456	Rob Roy cocktail	182
457	Ross ídem	182
458	Ron Sangaré	183
459	Ron Sour	183
460	Royal Derby	183
461	Rey Lyon cocktail	184
462	Red Star ídem	184
463	Rossey Squachs	184
464	Royal cocktail	185
465	Royal Fizz	185
466	Royal Punch (para 20 personas)	185
467	Ron S. Caffa	186
468	Ron Punch	186
469	Ron Spider	186
470	Ron Crustas	187
471	Ron Flip	187
472	Ron Daisy	187
473	Ron Sling cocktail	188
474	Ron Toddy	188
475	Ron cocktail	188
476	Riaza Fizz	188
477	Rilly cocktail	189
478	Ropertsbers ídem	189
479	Reformateur ídem	189
480	Rubi Fizz	190
481	Roman Punch	190
482	Rouckaud Riee	190
483	Repito cocktail	191
484	Rouxel ídem	191
485	Surprise ídem	191
486	Stinger ídem	192
487	Silver Fizz	192
488	Santiago Sha Keup	192
489	Soyer au Champagne	193
490	Sloue Feuce	193
491	Supreme cordial	193
492	Stone Wall	194
493	Saratoga Cooler	194
494	Cider Punch	194
495	Suisses	195
496	Sauterne Gobblet	195
497	Saint-James cocktail	195
498	Santísima	196
499	Saratoga	196
500	Sánchez Flip	196
501	Side-car cocktail	197
502	Sacrerba ídem	197
503	Sandy ídem	197
504	S. Giaquetto	198
505	Segrestat cocktail	198
506	Sandeman Reviver	198
507	San Martín cocktail	199
508	Sandeman ídem	199
509	Silver ídem	199
510	Swalter ídem	200
511	Sánchez Mazas ídem	200
512	Star ídem	200
513	Stinger surell	201
514	South Sider	201
515	Sassone cocktail	201
516	Square Meal ídem	202

		Págs.
517	S. Trawbery cocktail	202
518	Stanley ídem	202
519	Slipper	203
520	Sagret cocktail	203
521	Siracuse ídem	203
522	Schoen ídem	204
523	Speaker ídem	204
524	Secia Fizz	204
525	Sider cocktail	205
526	Sacy ídem	205
527	Seven o'clock	205
528	Seattle cocktail	206
529	Simal ídem	206
530	Soria ídem	206
531	Sensation Flip	207
532	Sham-Rock cocktail	207
533	Sensation ídem	207
534	Sunrise ídem	208
535	Sham-Chai ídem	208
536	Siverint ídem	208
537	So So ídem	209
538	Tip Top ídem	209
539	Talavera ídem	209
540	Touch me not	210
541	Thunder Flip	210
542	Tenorio cocktail	210
543	Tipperary ídem	211
544	Third-Degree ídem.	211
545	Tomate cocktail picante	211
546	Idem íd. dulce	212
547	Tempter cocktail	212
548	Templation ídem	212
549	Ultimo Round ídem	213
550	Vermouth ídem	213
551	Vizcaya ídem	213
552	Victoria ídem	214
553	Vie en rose	214
554	Veneciano cocktail	214
555	Venecia ídem	215
556	Valencia ídem	215
557	Vegue ídem	215
558	Vitel Linaje	216
559	Vad 69 cocktail	216
560	Verzenay ídem	216
561	Van Coubert ídem	217
562	V. de la Serna	217
563	Whisky cocktail	217
564	Whisky Saban	218
565	Whisky Goblet	218
566	Whisky Collins	218
567	Whisky Crustas	219
568	Whisky Daissy	219
569	Whisky Flip	219
570	Whisky Sangaré	220
571	Whisky Caffa	220
572	Whisky Sling	220
573	Whisky Sling, caliente	220
574	Whisky Small	221
575	Whisky Spidder	221
576	Whisky Fizz	221
577	Whisky and Honey	221
578	Whisky Punch, caliente	222
579	Wesboden cocktail	222
580	Wel Coman Fizz	222
581	W. D. B. E. ídem	223
582	Wel 69 Fizz	223
583	Wildsee cocktail	223
584	Whisky Rikey	224
585	White Heather	224
586	Xerez Punch (para 30 personas)	224
587	Xanthia cocktail	225
588	Xerez ídem	225
589	Xantal ídem	225
590	Young Cooler	226
591	Yodeli cocktail	226
592	Yokohama ídem	226
593	Yokottam ídem	227
594	Yale Rosel ídem	227
595	Yen-Eyck	227
596	Yokallian cocktail	228

		Págs.
597	Zazá cocktail.....	228
598	Zazá Bombay.....	228
599	Za Zarac cocktail...	229
600	Zárraga ídem.....	229
601	75 ídem.....	229
	SPORTMEN'S	
602	Amílcar cocktail....	230
603	Bremen ídem.....	230
604	Buick ídem.....	230
605	Bugatti ídem.....	231
606	Ballot ídem.....	231
607	Cadillac ídem.....	231
608	Citroën ídem.....	232
609	Chevrolet ídem.....	232
610	Chrysler ídem.....	232
611	Delage ídem.....	233
612	Eldridge ídem.....	233
613	Europa ídem.....	233
614	Elcar ídem.....	234
615	Ford cocktail.....	234
616	Fiat ídem.....	234
617	Graham Paige ídem.	235
618	Hudson ídem.....	235
619	Hispano-Suiza ídem	235
620	Hupmobil ídem.....	236
621	Isotta Fraschini íd.	236
622	Itala ídem.....	236
623	Lancia ídem.....	240
624	Marmon ídem.....	240
625	Morris ídem.....	240
626	Nash ídem.....	241
627	Oakland ídem.....	241
628	Oldsmobile ídem.....	241
629	Packard ídem.....	242
630	Panhard ídem.....	242
631	Pontiac ídem.....	242
632	Rolls Royce ídem...	243
633	Studebaker ídem.....	243
634	Voisin ídem.....	243

Precio [illegible] Ptas.